BEEM

Elements of Lifestyle

Bedienungsanleitung

User Manual
Mode d'emploi
Manual de instrucciones
Gebruiksaanwijzing
Руководство по эксплуатации

Espresso Perfect Crema Plus

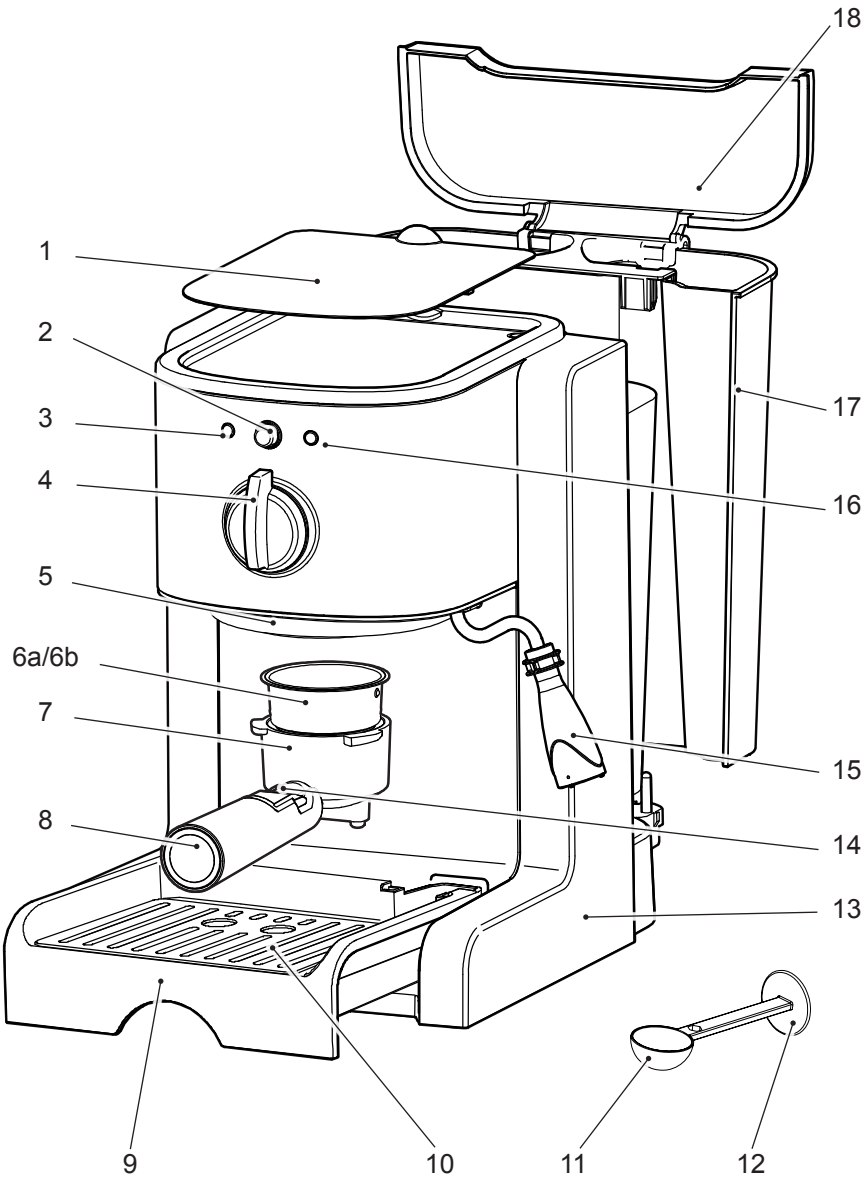
Espressomaschine
Espresso Maker
Machine à expresso
Cafetera expreso
Espressomachine
Кофеварка эспрессо

Technische Daten - Technical data - Caractéristiques techniques - Datos técnicos - Technische gegevens - Технические параметры

Modell - Model - Modèle - Modelo - Model - Модель	Espressomaschine Espresso Maker Machine à expresso Cafetera expreso Espressomachine Кофеварка эспрессо **Espresso Perfect Crema Plus**
Typnummer - Type number - Numéro de type - N.º de tipo - Typenummer - Номер типа	Rot/Red/Rouge/Rojo/Rood W1.001 Copper Style W27.001 Chrome Style W28.001
Abmessungen (L x B x H) - Dimensions (L x W x H) - Dimensions (L x l x H) - Dimensiones (F x A x A) - Afmetingen (L x B x H) - Размеры (Д x Ш x В)	205 x 320 x 295 mm
Gewicht - Weight - Poids - Peso - Gewicht - Вес	3,7 kg
Betriebsspannung - Operating voltage - Tension de service - Tensión de servicio - Bedrijfsspanning - Рабочее напряжение	230 V ~
Netzfrequenz - Mains frequency - Fréquence secteur - Frecuencia de red - Netfrequentie - Частота сети	50 Hz
Leistung - Power - Puissance - Potencia - Prestaties - Мощность	1350 W
Schutzklasse - Protection class - Classe de protection - Categoría de protección - Beschermingsklasse - Класс защиты	I
Schutzart - Degree of protection- Type de protection - Tipo de protección - Beschermingstype - Степень защиты	IP X0

Ersatzteile und Zubehör - Spare parts and accessories - Pièces de rechange et accessoires - Piezas de repuesto y accesorios - Reserveonderdelen en accessoires - Запасные части и принадлежности

Ersatzteile und Zubehör erhalten Sie über unsere Homepage oder auf Anfrage bei unserem Kundenservice.
Spare parts and accessories are available on our homepage or on request from our customer service.
Vous pouvez obtenir les accessoires et les pièces de rechange via notre site Web ou sur demande auprès de notre service après-vente.
Los repuestos y accesorios los puede adquirir en nuestra página web a petición en nuestro servicio técnico autorizado.
Onderdelen en toebehoren zijn verkrijgbaar via onze homepage of op aanvraag bij onze klantenservice.
Запасные части и принадлежности можно приобрести на нашем сайте в Интернете или по запросу в нашей сервисной службе.


18
1
2
3
4
5
6a/6b
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17

(DE) Urheberrecht

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

(EN) Copyright

This document is copyrighted. Any duplication or reprinting, in whole or in part, and the reproduction of the illustrations, even in modified form, is only permitted with the written approval of the manufacturer.

(FR) Droits d'auteur

Ce document est soumis à la protection des droits d'auteur. Toute reproduction ou impression ultérieure, même partielle, ainsi que la retranscription d'illustrations, même modifiée, est seulement possible sur autorisation écrite du fabricant.

(ES) Derechos de autor

Este documento está protegido por las leyes de derechos de autor. Queda prohibida la reproducción y reimpresión total o parcial del manual, así como la copia de sus ilustraciones, con o sin modificaciones, sin la autorización por escrito del fabricante.

(NL) Auteursrecht

Dit document is auteursrechtelijk beschermd. Iedere vermenigvuldiging resp. iedere herdruk, ook gedeeltelijk, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde vorm, is uitsluitend met schriftelijke toestemming van de fabrikant toegestaan.

(RU) Авторское право

Настоящий документ защищен авторским правом. Тиражирование или перепечатка, в том числе частичная, а также воспроизведение рисунков, в том числе в измененном виде, допускаются только с письменного согласия изготовителя.

Inhalt

Sicherheitshinweise 1
Inbetriebnahme 4
Gerätebeschreibung 5
Hinweise zur Zubereitung. 6
Bedienung und Betrieb 7
Rezepte für Kaffee-Spezialitäten 9
Nach dem Gebrauch 10
Reinigung und Pflege 10
Lagerung 11
Allgemeines 11
Störungsbehebung 12

Sehr geehrter Kunde,
lesen Sie vor Verwendung des Gerätes die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise zu Inbetriebnahme, Sicherheit, bestimmungsgemäßem Gebrauch sowie Reinigung und Pflege.
Schlagen Sie die Ausklappseiten am Anfang und Ende der Bedienungsanleitung heraus, um die Abbildungen während des Lesens sehen zu können.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Sicherheitshinweise

◆ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.

◆ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt zu werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

◆ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.

◆ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.

◆ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

◆ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.

◆ Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachhändlern oder vom Werkskundendienst durchführen; dies gilt insbesondere für den Austausch einer beschädigten Anschlussleitung. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Gewährleistungs- oder Garantieanspruch.

◆ Eine Reparatur des Gerätes während der Gewährleistungs- oder Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundenservice vorgenommen werden, sonst besteht bei Beschädigungen und nachfolgenden Störungen kein Gewährleistungs- oder Garantieanspruch mehr.

◆ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.

◆ Verwenden Sie nur Zubehörteile des Herstellers oder solche, die vom Hersteller ausdrücklich empfohlen werden. Ansonsten erlischt die Garantie.

◆ Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

◆ Bei Stromausfall trennen Sie das Gerät vom Netz, um ein unbeabsichtigtes Wiedereinschalten des Gerätes zu vermeiden.

◆ Betreiben Sie das Gerät nicht im Dunkeln.

⚠ GEFAHR

Gefahr durch elektrischen Strom!

► Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Netzleitung oder der Netzstecker beschädigt sind.

► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.

► Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

► Achten Sie beim Befüllen des Wassertanks darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

► Fassen Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen an, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen.

► Der austretende Dampf darf nicht direkt auf elektrische Geräte und Einrichtungen, die elektrische Bauteile enthalten, gerichtet werden.

► Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,

- wenn Sie den Wasserbehälter füllen,
- wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
- wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
- bevor Sie das Gerät reinigen.

Erstickungsgefahr!

► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

► Berühren Sie während des Betriebes nicht die heißen Oberflächen.

► Fassen Sie das Gerät während des Betriebes nur an den Griffen oder Knöpfen an.

► Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung abkühlen.

► Tragen oder bewegen Sie das Gerät nicht im Betrieb.

► Halten Sie keine Körperteile in den austretenden Dampf.

► Aus dem Brühkopf und der Milchschaumdüse kann heißer Dampf austreten oder heißes Wasser tropfen. Richten Sie daher die Milchschaumdüse zur Tropfschale hin aus. Halten Sie niemals Ihre Hände, andere Körperteile oder feuchtigkeits- und/oder hitzeempfindliche Gegenstände unter den Brühkopf oder die Milchschaumdüse, wenn das Gerät in Betrieb ist.

► Fassen Sie den Siebträger oder die Dampfdüse während der Verwendung nur an den Kunststoffteilen an.

► Entfernen Sie niemals den Siebträger während des Brühvorgangs.

► Decken Sie das Ablaufrohr in der Abtropfschale nicht ab, damit der Dampf beim Druckablassen entweichen kann.

► Fassen Sie die Warmhalteplatte im Betrieb nicht an.

► Leeren Sie die Tropfschale regelmäßig. Wenn Sie voll ist, kann beim Druckablassen heißes Wasser herausspritzen.

► Nehmen Sie niemals die Milchschaumdüse aus der Milch heraus, so lange noch Dampf austritt. Anderenfalls kann heiße Milch herausspritzen. Schalten Sie den Wahlschalter immer zuerst in die Bereitschaftsposition zurück, bevor Sie den Behälter von der Milchschaumdüse nehmen.

ACHTUNG

► Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht an der Netzleitung selbst.

► Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.

► Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes weder scheuernde Reinigungsmittel noch Metallbürsten, Nylonbürsten oder andere kratzenden Gegenstände.

► Füllen Sie immer nur kaltes, sauberes Leitungswasser in den Wasserbehälter. Verwenden Sie niemals andere Flüssigkeiten.

► Betreiben Sie das Gerät nie ohne Wasser, da es sonst beschädigt wird.

► Das Berühren der Warmhalteplatte führt nicht zu Verbrennungen. Die Warmhalteplatte wird aber heiß. Durch einen plötzlichen Schreckmoment können eventuell andere Gefahren auftreten.

► Entkalken Sie das Gerät regelmäßig.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist zur Zubereitung von Espresso sowie zur Erzeugung von Milchschaum und zum Erhitzen von Getränken für die Verwendung im Haushalt oder ähnlichen, nicht gewerblichen Bereichen bestimmt, wie zum Beispiel Personalküchen in Läden, Cafés, Büros oder einem anderen beruflichen Umfeld; landwirtschaftliche Anwesen; Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels oder anderen Wohnanlagen; Bed and Breakfast-Gasthäuser.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ WARNUNG

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.
Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

◆ Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene, wasserfeste und hitzebeständige Unterlage.

◆ Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf. Der Abstand zu Wänden, Möbeln und anderen Gegenständen muss mindestens 15 cm betragen.

◆ Während des Betriebes keine wertvollen bzw. feuchtigkeits- oder hitzeempfindlichen Gegenstände in der Nähe des Gerätes lagern, um Schäden durch heißen Dampf und Wasser zu vermeiden.

◆ Stellen Sie das Gerät oder Teile des Gerätes niemals in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (z. B. Heizung, Ofen, Grill).

◆ Stellen Sie das Gerät nicht unter einen Hängeschrank.

◆ Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
◆ Die Oberflächen von Möbeln enthalten möglicherweise Bestandteile, die die Gummifüße des Gerätes angreifen und aufweichen können. Legen Sie gegebenenfalls eine Unterlage unter die Stellfüße des Gerätes.
◆ Legen Sie keine Tischdecke, Tücher oder Servietten unter die Stellfüße des Gerätes, damit es nicht wegrutscht.
◆ Das Gerät darf nicht im Freien betrieben und gelagert werden.

Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:
◆ Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektrofachhändler.
◆ Die Steckdose muss mindestens über eine 16A-Sicherung abgesichert sein.
◆ Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitung unbeschädigt ist und nicht über scharfe Kanten verlegt wird.
◆ Die Anschlussleitung darf nicht straff gespannt sein, geknickt werden oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
◆ Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass keine Stolpergefahr besteht.
◆ Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

Verwendete Symbole

⚠ GEFAHR

Wird verwendet für eine unmittelbar drohende Gefahr, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.
► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

⚠ WARNUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen könnte.
► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

ACHTUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu leichten Verletzungen oder zu Sachschäden führen kann.
► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

HINWEIS

► Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Inbetriebnahme

Auspacken

1. Entnehmen Sie das Gerät, alle Zubehörteile und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
2. Entfernen Sie vor dem Erstgebrauch alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien vom Gerät und den Zubehörteilen.
3. Prüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

HINWEIS

► Entfernen Sie niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise.
► Bewahren Sie die Originalverpackung während der Gewährleistungs- bzw. Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Gewährleistungs- bzw. Garantiefall ordnungsgemäß verpackt verschicken zu können. Transportschäden führen zum Erlöschen des Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruchs.

Gerätebeschreibung

Lieferumfang/Geräteübersicht

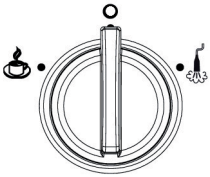
(Abbildungen siehe linke Ausklappseite)

1 Warmhalteplatte
2 Ein-/Ausschalter
3 Betriebskontrollanzeige (orange)
4 Wahlschalter
5 Siebträgeraufnahme
6 a Siebeinsatz (2 Tassen)
b Siebeinsatz (1 Tasse, ohne Abb.)
7 Siebträger
8 Griff
9 Abtropfschale
10 Abstellplatte für die Abtropfschale
11 Dosierlöffel
12 Andrückhilfe
13 Espressomaschine
14 Haltebügel
15 Dampfdüse
16 Bereitschaftsanzeige (grün)
17 Wassertank
18 Deckel
19 Bedienungsanleitung (ohne Abbildung)

Betriebsanzeigen

Anzeige	Farbe	Bedeutung
Betriebskontrollanzeige (3)	**orange**	Leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
Bereitschaftsanzeige (16)	**grün**	Leuchtet, wenn das Gerät zur Zubereitung bereit ist.

Wahlschalter



Der Wahlschalter kann auf drei Positionen eingestellt werden:

Symbol	Stellung	Bedeutung
	Links	Kaffee/Espresso brühen
	Mitte	EIN (Stand by)/ AUS
	Rechts	Dampfbezug

Gerät ein-/ausschalten

1. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter (2) ein oder aus. Die Betriebskontrollanzeige (3) leuchtet auf, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

HINWEIS

► Das Gerät beginnt nach dem Einschalten mit dem Aufheizvorgang. Wenn die Bereitschaftsanzeige (16) aufleuchtet, ist der Aufheizvorgang beendet.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Setzen Sie oben die Warmhalteplatte (1) und unten die Abtropfschale (9) mit der Abstellplatte (10) in das Gerät ein.
2. Stellen Sie den Wahlschalter (4) auf Stand by O und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
3. Füllen Sie den Wassertank (17) bis zur Markierung **— MAX —**, wie im Kapitel ***Wassertank befüllen (S. 7)*** beschrieben.
4. Setzen Sie einen Siebeinsatz (6) ohne Kaffeepulver in den Siebträger (7) ein, wie im Kapitel ***Siebeinsatz einsetzen (S. 7)*** beschrieben.
5. Setzen Sie den Siebträger (7) in das Gerät ein, wie im Kapitel ***Siebträger einsetzen (S. 7)*** beschrieben.
6. Schalten Sie das Gerät ein, wie im Kapitel ***Gerät ein-/ausschalten (S. 5)*** beschrieben.
7. Stellen Sie eine passend große Tasse oder Schale auf die Abstellplatte (10) unter den Siebträger (7).
8. Stellen Sie den Wahlschalter (4) auf die Stellung und lassen Sie Wasser durch das Gerät laufen.

HINWEIS

► Während des ersten Pumpvorgangs kann es zu ungewöhnlichen Geräuschen kommen. Nachdem sich das Gerät mit Wasser gefüllt hat, lassen diese Geräusche nach.

9. Stellen Sie den Wahlschalter (4) auf Stand by O und gießen Sie das aufgefangene Wasser weg.
10. Wiederholen Sie die letzten Schritte, bis etwa der halbe Inhalt des Wassertanks durch die Maschine gelaufen ist.
11. Leeren Sie die Abtropfschale, wie im Kapitel ***Abtropfschale entleeren (S. 11)*** beschrieben.
12. Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 10)*** beschrieben.

HINWEIS

► Bei der ersten Inbetriebnahme können durch produktionsbedingte Zusätze, wie z. B. Fette, Geruch oder leichter Rauch entstehen. Dies ist völlig normal! Sorgen Sie daher für ausreichende Belüftung.

Hinweise zur Zubereitung

Um einen aromatischen und richtig temperierten Espresso oder Kaffee zu erhalten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

◆ Wärmen Sie Ihre Tassen auf der Warmhalteplatte vor.

◆ Spülen Sie kalte Tassen vor der Verwendung mit heißem Wasser aus, um diese vorzuwärmen.

◆ Befüllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser.

◆ Lassen Sie nach dem Aufheizen des Gerätes heißes Wasser durch den Siebeinsatz und den Siebträger laufen.

◆ Lassen Sie zum Vorwärmen den leeren, gereinigten Siebeinsatz mit Siebträger im aufgewärmten Gerät.

◆ Experimentieren Sie mit der Menge des Kaffeepulvers, um Ihren persönlichen Geschmack zu treffen. Als Richtwert rechnen Sie ca. 7 Gramm Kaffeepulver für eine Tasse Kaffee/Espresso und ca. 14 Gramm Kaffeepulver für eine große Tasse Kaffee oder zwei Tassen Espresso.

◆ Probieren Sie verschiedene Mahlgrade des Kaffeepulvers aus. Der Mahlgrad des Kaffeepulvers hat Einfluss auf das Aroma und die Crema des Espresso.

◆ Verwenden Sie nach Möglichkeit frisch gemahlenes Kaffeepulver für eine optimale Geschmacksentfaltung.

◆ Drücken Sie das Kaffeepulver nur leicht an. Bei zu stark gepresstem Kaffeepulver können Bitterstoffe auftreten und die Durchlaufzeit erhöht sich.

◆ Entleeren und reinigen Sie den Siebeinsatz nach jeder Verwendung.

◆ Reinigen und entkalken Sie das Gerät regelmäßig. Ein verunreinigtes und/oder verkalktes Gerät beeinträchtigt das Aroma.

Bedienung und Betrieb

Wassertank befüllen

1. Schwenken Sie den Deckel (18) auf.
2. Entnehmen Sie den Wassertank (17) am schwarzen Griff nach oben.
3. Füllen Sie Wasser bis zur MAX-Markierung ein.
4. Setzen Sie den Tank (17) wieder in das Gerät ein und schließen Sie den Deckel (18).

ACHTUNG

► Verkanten Sie den Wassertank beim Einsetzen nicht. Das Ventil an der Unterseite des Wassertanks kann beschädigt werden.
► Achten Sie darauf, dass die zwei Halterungen am oberen Rand des Wassertanks in die Aussparungen der Geräterückseite eingeführt werden.

Siebeinsatz einsetzen (Bild A1)

1. Drehen Sie die an der Wandung des Siebeinsatzes (6) befindliche Nase in Richtung Griff und setzen den Siebeinsatz in den Siebträger (7) ein.
2. Drehen Sie den eingesetzten Siebeinsatz um eine Vierteldrehung nach links oder rechts. Die Nase verhindert, dass der Siebeinsatz herausfallen kann.

Siebeinsatz entnehmen (Bild A1)

1. Entleeren Sie den Siebeinsatz (6), wie im Kapitel ***Siebeinsatz entleeren/reinigen (S. 10)*** beschrieben.
2. Drehen Sie den Siebeinsatz (6) so, dass die an der Wandung des Siebeinsatzes befindliche Nase in Richtung Griff zeigt.
3. Heben Sie den Siebeinsatz (6) aus dem Siebträger (7) heraus.

Siebeinsatz leeren (Bild B1)

1. Klappen Sie den am Griff des Siebträgers befindlichen Haltebügel nach vorne über die Kante des Siebeinsatzes.
2. Klopfen Sie das benutzte Kaffeepulver aus dem Siebeinsatz heraus in den Abfallbehälter.
3. Klappen Sie den Haltebügel am Griff des Siebträgers wieder zurück und reinigen Sie den Siebeinsatz, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 10)*** beschrieben.

HINWEIS

► Nehmen Sie einen Löffel zu Hilfe, falls der Kaffeesatz sich nicht löst.

Siebträger entnehmen (Bild C1)

1. Drehen Sie den Griff (8) des Siebträgers (7) nach links, bis der Griff unter dem Symbol ⬆ der Siebträgeraufnahme steht.
2. Nehmen Sie den Siebträger nach unten aus der Siebträgeraufnahme heraus.

Siebträger einsetzen (Bild C2)

1. Halten Sie den Siebträger (7) mit dem Griff (8) unter das Symbol ⬆ der Siebträgeraufnahme (5).
2. Schieben Sie den Siebträger von unten in die Siebträgeraufnahme.
3. Drehen Sie den Griff (8) des Siebträgers (7) nach rechts, bis der Griff unter dem Symbol 🔒 steht.

HINWEIS

► Achten Sie darauf, den Siebträger beim Einsetzen nicht zu verkanten.

Espresso/Kaffee mit Kaffeepulver zubereiten

Allgemeine Hinweise

◆ Der tiefere Siebeinsatz (6a) kann Kaffeepulver für 2 Tassen Espresso oder eine große Tasse Kaffee aufnehmen.
◆ Wählen Sie den flacheren Siebeinsatz (6b) für die Zubereitung einer Tasse Espresso/Kaffee.
◆ Überfüllen Sie den Siebeinsatz nicht. Ein überfüllter Siebeinsatz lässt sich nicht in das Gerät einsetzen.
◆ Entfernen Sie überschüssiges Kaffeepulver vom Rand des Siebträgers, um die Dichtung der Siebträgeraufnahme (5) nicht zu verschmutzen.

◆ Wenn Sie zwei Tassen Espresso gleichzeitig zubereiten wollen, stellen Sie die Tassen nebeneinander auf die Abstellplatte, so dass aus den unteren Öffnungen im Siebträger je eine Tasse gefüllt wird.
◆ Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Die Kaffeezubereitung stoppt nicht automatisch.
◆ Während des Betriebes können knackende Geräusche durch Ausdehnung der Materialien auftreten. Diese Betriebsgeräusche sind völlig normal.

Zubereitung
1. Prüfen Sie den Wasserstand im Wasserbehälter (17) und füllen Sie Wasser nach, falls notwendig.
2. Entnehmen Sie den Siebträger (7) und setzen Sie den gewünschten Siebeinsatz (6) ein.
3. Füllen Sie den Siebeinsatz (6) bis zum Rand mit Kaffeepulver.
4. Streifen Sie überschüssiges Kaffeepulver mit dem Stiel des Dosierlöffels ab.
5. Drücken Sie das Kaffeepulver mit der Andrückhilfe (12) leicht fest.
6. Setzen Sie den Siebträger (7) in das Gerät ein, wie im Kapitel ***Siebträger einsetzen (S. 7)*** beschrieben.
7. Stellen Sie eine Tasse auf die Abstellplatte (10) unter den Siebträger (7).
8. Drehen Sie den Wahlschalter (4) auf die Stellung und lassen Sie den frisch gebrühten Kaffee in die Tasse laufen.
9. Drehen Sie den Wahlschalter (4) auf Stand by, wenn die gewünschte Menge Kaffee in die Tasse gelaufen ist.

Espresso/Kaffee mit Kaffeepads zubereiten (D1, D2)

Allgemeine Hinweise
Mit dem Gerät können auch Kaffeepads vom Typ Senseo zur Zubereitung von Kaffee und Pads vom Typ ESE (Easy Serving Espresso) zur Zubereitung von Espresso verwendet werden. Die Auswahl an verschiedenen Geschmacksrichtungen vergrößert sich und der Reinigungsaufwand für den Siebeinsatz verringert sich deutlich.

◆ Verwenden Sie den flachen Siebeinsatz bei der Zubereitung von Espresso/Kaffee mit Kaffeepads.
◆ Bezugsquellen für ESE-Pads finden Sie im Internet.
◆ Achten Sie beim Einlegen des Pads darauf, dass das Pad nicht auf dem Rand des Siebträgers aufliegt.
◆ Verbrauchte Kaffeepads sind biologisch abbaubar und können über den Kompost entsorgt werden.

Zubereitung
1. Entnehmen Sie den Siebträger (7) und setzen Sie den flachen Siebeinsatz (6b) ein.
2. Legen Sie das Pad vom Typ Senseo wie abgebildet (Bild D2) in den Siebeinsatz ein. ESE-Pads sind etwas kleiner als die Senseo-Pads. Sie müssen deshalb mittig in den Siebeinsatz gegeben werden, ansonsten läuft das Wasser am Pad vorbei in die Tasse.
3. Setzen Sie den Siebträger (7) in das Gerät ein, wie im Kapitel ***Siebträger einsetzen (S. 7)*** beschrieben.
4. Die restliche Zubereitung ist identisch zur Zubereitung mit Kaffeepulver.

Milchschaum zubereiten

Allgemeine Hinweise
◆ Halten Sie die Dampfdüse zu Beginn des Aufschäumvorgangs knapp unter die Oberfläche der Milch, bis die Milch im Aufschäumbehälter handwarm ist.
◆ Tauchen Sie danach die Düse bis zum Boden des Aufschäumbehälters ein, um die Milch zu verwirbeln.
◆ Nach dem Abschalten der Dampferzeugung leitet das Gerät überschüssiges Wasser in die Abtropfschale ab.

Vorbereitung
◆ Einen Behälter mit Griff zum Aufschäumen (der Behälter muss groß genug sein, da sich die Milch beim Aufschäumen ausdehnt),
◆ Kühlschrankkalte Milch möglichst mit über 2% Fettanteil.

1. Entleeren Sie die Abtropfschale.
2. Prüfen Sie den Wasserstand im Wasserbehälter (17) und füllen Sie Wasser nach, falls notwendig. Das Wasser wird zur Dampferzeugung benötigt.
3. Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es aufheizen.
4. Richten Sie die Dampfdüse (15) des Gerätes auf die Abtropfschale oder ein leeres Gefäß.
5. Drehen Sie den Wahlschalter (4) auf die Stellung .

Die Dampferzeugung wird gestartet und vorhandenes Kondenswasser wird abgeleitet.

6. Drehen Sie den Wahlschalter (4) auf Stand by **O**, sobald kontinuierlich Dampf aus der Dampfdüse (15) austritt.

Zubereitung

1. Füllen Sie den Aufschäumbehälter zu etwa einem Drittel mit kalter Milch.
2. Positionieren Sie die Dampfdüse (15) des Gerätes so, dass die Dampfdüse in den Aufschäumbehälter hineinragen kann.
3. Tauchen Sie die Dampfdüse in die Milch im Aufschäumbehälter ein und drehen Sie den Wahlschalter (4) auf die Stellung , um den Aufschäumvorgang zu starten.
4. Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz hat, drehen Sie den Wahlschalter (4) auf Stand by **O** und ziehen Sie den Aufschäumbehälter nach unten heraus.
5. Klopfen Sie den Aufschäumbehälter ein- bis zweimal auf einen festen Untergrund, um den erzeugten Milchschaum zu verdichten.
6. Gießen oder schöpfen Sie den Milchschaum in das Trinkgefäß um.
7. Reinigen Sie die Dampfdüse und das Metallrohr sofort nach der Verwendung, um Ablagerungen und eine Verstopfung der Dampfdüse zu vermeiden. Hinweise zur Reinigung finden Sie im Kapitel ***Dampfdüse reinigen (S. 11)***.

Getränke mit Dampf erhitzen

Mit dem vom Gerät erzeugten heißen Dampf können Sie Milch, Getränke und Teewasser erhitzen.

1. Führen Sie die im Kapitel ***Milchschaum zubereiten/Vorbereitung (S. 8)*** beschriebenen Schritte durch.
2. Positionieren Sie die Dampfdüse (15) des Gerätes so, dass die Dampfdüse in das Gefäß mit dem zu erhitzenden Getränk hineinragen kann.
3. Tauchen Sie die Dampfdüse ganz in das Gefäß ein und drehen Sie den Wahlschalter (4) auf die Stellung , um den Dampf aus der Düse austreten zu lassen. Der heiße Dampf erhitzt die Flüssigkeit im Gefäß.
4. Wenn das Getränk die gewünschte Temperatur hat, drehen Sie den Wahlschalter (4) auf Stand by **O** und ziehen Sie das Gefäß nach unten heraus.
5. Reinigen Sie die Dampfdüse und das Metallrohr sofort nach der Verwendung, um Ablagerungen und eine Verstopfung der Dampfdüse zu vermeiden. Hinweise zur Reinigung finden Sie im Kapitel ***Dampfdüse reinigen (S. 11)***.

HINWEIS

► Bewegen Sie das Gefäß kreisförmig während der Dampf austritt, um eine schnellere Erhitzung zu erzielen.
► Nach dem Abschalten der Dampferzeugung leitet das Gerät überschüssiges Wasser in die Abtropfschale ab.

Rezepte für Kaffee-Spezialitäten

Cappuccino

Cappuccino wird gewöhnlich aus einem Drittel Espresso, einem Drittel heißer Milch und ein Drittel Milchschaum zubereitet.

Serviert wird er in einer Keramiktasse und oftmals durch etwas Kakaopulver auf dem Schaum verfeinert.

HINWEIS

► Die Tasse sollte gut vorgewärmt sein, da die Zubereitung in mehreren Schritten erfolgt.

1. Nehmen Sie die Cappuccinotasse und bereiten Sie zuerst den Espresso zu.
2. Stellen Sie die Tasse auf der Warmhalteplatte ab, damit der Espresso heiß bleibt.
3. Füllen Sie die – im Vergleich zum Espresso – doppelte Menge Milch in den Aufschäumbehälter und schäumen Sie die Milch zur Hälfte auf. Die andere Hälfte der Milch bleibt flüssig.
4. Halten Sie mit einem Plastikspatel oder einer Messerklinge den Milchschaum im Aufschäumbehälter zurück und gießen Sie die heiße Milch über den Espresso.
5. Schöpfen Sie mit einem Löffel den Milchschaum aus dem Aufschäumbehälter und verteilen Sie ihn als Haube auf dem Cappuccino.
6. Streuen Sie etwas Kakaopulver auf den Milchschaum.

Latte Macchiato

Der klassische Latte Macchiato besteht aus drei Schichten: einer untersten Schicht heißer Milch (2/3), einer obersten Schicht geschäumter Milch (1/3) und einem Espresso, der durch den Milchschaum hindurchgegossen wird. Da fetthaltige Milch eine höhere Dichte als Espresso hat, schwimmt der Kaffee auf der Milch.
Der Latte Macchiato wird in einem hohen Glas mit einem langen Löffel serviert.

HINWEIS

► Die Espressotasse und das Glas sollten gut vorgewärmt sein, da die Zubereitung in mehreren Schritten erfolgt.

1. Füllen Sie die Milch in den Aufschäumbehälter und schäumen Sie die Milch zu einem Drittel auf. Der Rest der Milch wird nur erhitzt und bleibt flüssig.
2. Gießen Sie die heiße Milch und den Milchschaum in das Glas.
3. Stellen Sie das Glas oben auf der Warmhalteplatte ab, damit die Milch heiß bleibt.
4. Nehmen Sie die Espressotasse und bereiten Sie den Espresso zu.
5. Gießen Sie den heißen Espresso am Rand des Glases durch den Milchschaum. Der Espresso schwimmt auf der unteren Milchschicht.

Nach dem Gebrauch

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Reinigen Sie das Gerät und die verwendeten Zubehörteile, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 10)*** beschrieben.

Reinigung und Pflege

*Beachten Sie vor Beginn der Arbeiten die Sicherheitshinweise im Kapitel **Sicherheitshinweise (S. 1)!***

Gerät reinigen

1. Wischen Sie das Gehäuse, die Warmhalteplatte und die Abstellplatte mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie Spülmittel, um stärkere Verschmutzungen zu entfernen.
2. Trocknen Sie alle Geräteteile nach der Reinigung gut ab.

Siebeinsatz entleeren/reinigen

1. Entnehmen Sie den Siebträger (7) mit Siebeinsatz (6) aus dem Gerät, wie im Kapitel ***Siebträger entnehmen (S. 7)*** beschrieben.
2. Klappen Sie den Haltebügel (14) am Griff des Siebträgers nach oben (Bild B1).
3. Halten Sie mit dem hochgeklappten Haltebügel den Siebeinsatz fest und schlagen Sie den Kaffeesatz über dem Abfallbehälter aus dem Siebeinsatz (6) heraus.
4. Entnehmen Sie den Siebeinsatz (6) aus dem Siebträger (7) und spülen Sie den Siebeinsatz und den Siebträger unter fließendem Wasser aus.

Abtropfschale entleeren/reinigen

1. Entnehmen Sie die Abstellplatte (10).
2. Heben Sie die Abtropfschale (9) vorne etwas an und ziehen Sie sie vorsichtig nach vorne aus dem Gerät heraus.
3. Entleeren Sie die Abtropfschale und spülen Sie sie mit warmem Wasser aus.
4. Reinigen Sie die Abstellplatte (10) mit einem feuchten Tuch.
5. Setzen Sie die Abtropfschale und die Abstellplatte nach dem Abtrocknen wieder in das Gerät ein.

Dampfdüse reinigen

Um Verstopfungen zu vermeiden, muss die Dampfdüse nach jeder Verwendung gereinigt werden.

1. Ziehen Sie den Kunststoffaufsatz der Dampfdüse nach unten ab und spülen Sie den Aufsatz von Hand oder in der Spülmaschine.
2. Richten Sie das Metallrohr (15) des Gerätes auf die Abtropfschale und drehen Sie den Wahlschalter (4) auf die Stellung um Milch- und Getränkereste aus dem Metallrohr herauszuspülen.
3. Wischen Sie das Metallrohr mit einem feuchten Lappen ab.

HINWEIS

► Sollte sich das Metallrohr zugesetzt haben, können Sie die Verstopfung mit einer Nadel beseitigen.

Gerät entkalken

Um die Lebensdauer des Gerätes und die Qualität des Espressos nicht zu beeinträchtigen, muss das Gerät regelmäßig entkalkt werden. Der Abstand des Entkalkungsintervalls ist von der Wasserhärte abhängig (bei hartem Wasser alle 80 Brühvorgänge; bei weichem Wasser alle 150 Brühvorgänge).
Um das Gerät zu entkalken, gehen Sie wie folgt vor:

1. Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung mit Wasser und Zitronensäure (5%-ige Lösung).
2. Stellen Sie ein größeres Gefäß unter die Siebträgeraufnahme.
3. Drehen Sie den Wahlschalter (4) auf die Stellung und lassen Sie ein Drittel der Entkalkerlösung in das Gefäß laufen.
4. Drehen Sie den Wahlschalter (4) auf Stand by **O** und lassen Sie den Entkalker ca. 30 Minuten einwirken.
5. Drehen Sie den Wahlschalter (4) erneut auf die Stellung und lassen Sie den Rest der Entkalkerlösung durch das Gerät laufen.
6. Spülen Sie den Wassertank gründlich aus und lassen Sie zum Spülen zwei Tankfüllungen klares Wasser durch das Gerät laufen.
7. Spülen Sie alle abnehmbaren Teile mit warmem Wasser und Spülmittel ab, bevor Sie wieder Espresso zubereiten.

HINWEIS

► Falls Sie ein handelsübliches Entkalkungsmittel benutzen, beachten Sie die Anwendungshinweise des Herstellers.
► Bei starker Verkalkung kann es notwendig sein, den Entkalkungsvorgang zu wiederholen.

Lagerung

Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht benötigen, reinigen Sie es, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 10)*** beschrieben. Bewahren Sie das Gerät und alle Zubehörteile an einem trocknen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem es vor direktem Sonnenlicht geschützt ist.

Allgemeines

Gewährleistung/Garantie

Neben der gesetzlichen Gewährleistungspflicht übernimmt BEEM bei einigen Produkten zusätzlich eine erweiterte Herstellergarantie.
Sofern diese gewährt ist, finden Sie entsprechende Angaben entweder auf der produktspezifischen Verpackung, den Werbematerialien oder auf der BEEM Webseite beim jeweiligen Produkt.

Bei einer gewerblichen oder gleichzustellenden Nutzung, z.B. in Hotels, Pensionen oder Gemeinschaftsanlagen, oder wenn der Kunde kein Verbraucher im Sinne des Bürgerlichen Gesetzbuchs ist, beträgt die Garantiezeit 6 Monate. Der Gewährleistungsausschluss bleibt hiervon unberührt.
Auf unserer Webseite www.beem.de finden Sie die ausführlichen Garantiebedingungen, erhältliches Zubehör und Ersatzteile sowie Bedienungsanleitungen in verschiedenen Sprachen.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma BEEM, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien 2004/108/EG, 2006/95/EG, 2009/125/EG und 2011/65/EU befindet.

Haftungsbeschränkungen

Wir übernehmen keine Haftung bei Schäden oder Folgeschäden bei Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung, nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen, unerlaubten Veränderungen, Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen, Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen.

Störungsbehebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen. Wenn Sie mit den genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Die Betriebskontrollleuchte leuchtet nach dem Einschalten nicht.	Netzstecker nicht eingesteckt.	Netzstecker einstecken.
	Sicherung in der Elektroverteilung abgeschaltet.	Sicherung einschalten.
	Signallampe defekt.	Kundenservice benachrichtigen.
Die Sicherung in der Elektroverteilung wird ausgelöst.	Zu viele Geräte im selben Stromkreis angeschlossen.	Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.
	Kein Fehler feststellbar.	Kundenservice benachrichtigen.
Trotz Pumpgeräusch kommt kein Wasser aus dem Gerät.	Kein Wasser im Tank.	Wasser einfüllen.
	Wassertank falsch im Gehäuse eingesetzt.	Wassertank richtig einsetzen.
	Ventil am Wassertank verstopft.	Ventil reinigen ggf. Kundenservice anrufen.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Wasser tritt an der Unterseite des Gerätes aus.	Abtropfschale voll.	Abtropfschale entleeren.
	Ventil am Wassertank undicht.	Kundenservice benachrichtigen.
Der Espresso läuft sehr langsam in die Tasse.	Kaffeepulver zu stark gepresst.	Kaffeepulver nur leicht andrücken.
	Der Mahlgrad des Kaffeepulvers ist zu fein.	Kaffeepulver mit gröberem Mahlgrad verwenden.
Espresso zu wässrig	ESE-Pad nicht richtig zentriert.	ESE-Pad mittig in den Siebeinsatz geben.
Der Kaffee läuft an der Außenseite des Siebträgers entlang.	Siebträger nicht richtig eingesetzt.	Siebträger richtig einsetzen.
	Der Rand des Siebträgers ist mit Kaffeepulverresten verschmutzt.	Siebträger und Siebeinsatz reinigen.
	Die Dichtung der Siebträgeraufnahme ist verschmutzt.	Dichtung der Siebträgeraufnahme reinigen.
	Die Dichtung der Siebträgeraufnahme ist defekt.	Kundenservice benachrichtigen.

Contents:

Safety precautions 14
Startup 17
Appliance description 18
Instructions for making coffee 19
Operation and use 19
Recipes for coffeespecialities 22
After using 23
Cleaning and maintenance 23
Storage 24
General aspects 24
Troubleshooting 25

Dear Customer,
Before using the appliance, please read the instructions contained in this user manual on startup, safety, intended use as well as cleaning and care.
Open the fold-out page at the beginning and end of the user manual in order to view the illustrations during reading.
Keep this user manual in a safe place and pass it on to any future owners together with the appliance.

Safety precautions

◆ Inspect the appliance for visible signs of damage before use. Do not use a damaged appliance.

◆ This appliance may be used by children aged 8 years or over and persons with decreased physical, sensory or mental abilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised or were instructed on using the appliance and have understood the resulting dangers.

◆ Cleaning and user maintenance may not be performed by children unless they are at least 8 years old and are being supervised.

◆ Keep the appliance and the connecting cable out of the reach of children under 8 years of age.

◆ Children may not play with the appliance.

◆ Do not leave the appliance unattended during operation.

◆ Only allow repairs to the appliance to be carried out by an authorised specialist or by the works customer service; this particularly applies to replacing a damaged connecting cable. Unqualified repairs can lead to considerable danger for the user. This will also invalidate the warranty or guarantee.

◆ Repairs to the appliance during the guarantee period may only be carried out by customer service authorised by the manufacturer otherwise the warranty or guarantee will become invalid in the event of damage or subsequent damage.

◆ Defective parts may only be replaced with original spare parts. Only original spare parts guarantee that the safety requirements are met.

◆ Only use spare parts from the manufacturer or spare parts that are specifically recommended by the manufacturer. The guarantee will otherwise be invalidated.

◆ Do not use this appliance together with an external timer or a separate remote control system.

◆ In the event of a power failure, disconnect the appliance from the mains to prevent the appliance from switching on again unintentionally.

◆ Do not operate the appliance in the dark.

⚠ DANGER

Danger of electric current!

► Do not use the appliance if the mains cable or plug is damaged.

► Do not open the housing of the appliance. Danger from electric current if live connections are touched and/or the electrical and mechanical configuration is changed.

► Never immerse the appliance or the plug in water or other liquids.

► Take care when filling the water tank that no water gets inside the appliance.

► Do not touch the connecting cable with wet hands when disconnecting the appliance from the mains supply.

► Escaping steam or liquid may not be directed towards electrical devices and equipment that contain electrical components.

► Pull the plug out of the mains socket,

- when you fill the water tank,
- if you are not using the appliance,
- if a malfunction occurs during operation,
- before you clean the appliance.

Risk of suffocation!

► Never play with packaging material. Risk of suffocation.

⚠ WARNING

Danger of burns!

► Do not touch the hot surfaces during operation.

► Only touch the handles and knobs of the appliance during operation.

► Before cleaning, allow the appliance to cool down.

► Do not carry or move the appliance during operation.

► Keep all parts of your body away from escaping steam.

► It is possible that hot steam or hot water escapes from the brewing head and milk frothing nozzle. Therefore, point the milk frothing nozzle to the drip tray. Never put your hands, other parts of your body or objects sensitive to moisture or heat underneath the brewing head or the milk frothing nozzle while the appliance is in operation.

► Only grip the plastic parts of the strainer holder or steam nozzle during use.

► Never remove the strainer holder during the brewing process.

► Do not cover the drain pipe in the drip tray in order to allow the steam to dissipate when the pressure is relieved.

► Do not touch the hotplate during operation.

► Empty the drip tray regularly. If it is full, it is possible that hot water will squirt out when relieving pressure.

► Never take the milk frothing nozzle out of the milk while steam is still being discharged. Otherwise hot milk can squirt out. Always switch the selector switch back to the standby position before remove the container from the milk frothing nozzle.

ATTENTION

► Do not pull the connecting cable to remove the plug from the mains socket.

► Never lift or move the appliance with the mains cable.

► Do not use abrasive cleaning agents or metal brushes, nylon brushes or other objects that could scratch the surface when cleaning the appliance.

► Always fill the water tank with cold, clean tap water. Never fill with other liquids.

► Never operate the appliance without water, otherwise it will be damaged.

► Touching the hotplate can cause burning. The hotplate becomes hot. A sudden unintentional contact could lead to further danger.

► Descale the appliance regularly.

Intended use

This appliance is only intended to be used for making Espresso as well as frothing milk and heating drinks for use in the household or similar, non-commercial establishments such as staff kitchens in shops, cafés, offices or other business surroundings; agricultural establishments; use by guests in hotels, motels or other residential facilities; bed and breakfast establishments.

Any use other than previously stated is considered as improper use.

⚠ WARNING

If not used for its intended purpose and/or used in any other way, the appliance may be or become a source of danger.

► Use the appliance only for its intended purpose.

► Observe the procedures described in this user manual.

No claims of any kind will be accepted for damage resulting from use of the appliance for other than its intended purpose.
The risk must be borne solely by the user.

Requirements for the place of operation

For safe and trouble-free operation of the appliance, the installation location must satisfy the following requirements:

◆ Place the appliance on a firm, dry, flat, waterproof and heat-resistant surface.

◆ Do not place the appliance in a hot, wet or very humid environment or in the vicinity of inflammable materials. There must be a gap of at least 15 cm between the appliance and any walls, furniture or other objects.

◆ When operating, do not leave any valuable objects sensitive to moisture or heat in the vicinity of the appliance in order to avoid damage by hot steam and water.

◆ Never place the appliance or parts of the appliance in the vicinity of strong heat sources and hot surfaces (e.g., heating, oven, grill).

◆ Do not put the appliance underneath a wall cupboard.

◆ The mains socket must be easily accessible and allow fast disconnection in the event of an emergency..
◆ The surface finishes on furniture may contain substances that can be detrimental to the rubber feet of the appliance. If necessary, place a mat under the feet of the appliance.
◆ Top prevent the appliance from slipping away, do not lay tablecloths, cloths or serviettes under the feet of the appliance.
◆ The appliance may not be used or stored outdoors.

Electrical connection

For safe and trouble-free operation of the appliance, the following instructions on the electrical connection must be observed:
◆ Before connecting the appliance, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your mains power supply. This data must correspond in order to avoid damage to the appliance. If in doubt, ask your electrical appliance retailer.
◆ The mains socket must be protected by at least a 16 A fuse.
◆ Ensure that the mains cable is undamaged and is not laid over sharp edges.
◆ The mains cable must not be pulled tightly, bent or come into contact with hot surfaces.
◆ Route the mains cable to prevent risk of tripping.
◆ The electrical safety of the appliance is only assured when it is connected to a properly installed protective earth (PE) conductor system. Connection to a mains socket without PE conductor is forbidden. If in doubt, the electrical system must be checked by a qualified electrician. The manufacturer assumes no liability for injury or damage caused by a missing or interrupted protective earth conductor.

Symbols used

⚠ DANGER

This indicates an imminent hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.
► Follow these instructions to avoid danger.

⚠ WARNING

This indicates a possible hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.
► Follow these instructions to avoid danger.

ATTENTION

This indicates a potentially hazardous situation, which could lead to minor injuries or material damage.
► Follow these instructions to avoid danger.

NOTE

► A note contains additional information to simplify the use of the appliance.

Startup

Unpacking

1. Remove the appliance, all accessory parts and the user manual from the box.
2. Remove all packaging materials and protective foils from the product and the accessories before using it for the first time.
3. Check for visible signs of damage or missing items.

NOTE

► Never remove the rating plate or any warning signs on the appliance.
► Keep the original packaging during the warranty or guarantee period in order to return the appliance in the packaging in the event of a warranty or guarantee claim. Transport damage will invalidate the warranty or guarantee.

Appliance description

Overview / Delivery contents

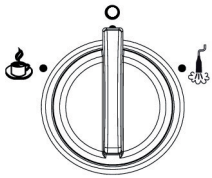
(See illustration on the left fold-out page)

1 Hotplate
2 ON/OFF switch
3 Operating indicator (orange)
4 Selector switch
5 Screen carrier holder
6 a Strainer insert (2 cups)
b Strainer insert (1 cup, not illustrated)
7 Strainer holder
8 Handle
9 Drip tray
10 Resting plate for the drip tray
11 Measuring spoon
12 Compacting aid
13 Espresso machine
14 Retaining clip
15 Steam nozzle
16 Standby indicator (green)
17 Water tank
18 Lid
19 User manual (not illustrated)

Power indicators

Display	Colour	Meaning
Operating indicator (3)	**orange**	Lights up when the appliance is switched on.
Standby indicator (16)	**green**	Lights up when the appliance is ready to brew.

Selector switch



The selector switch can be turned to three positions:

Symbol	Position	Meaning
	Left	Making coffee/ espresso
	Middle	ON (standby)/ OFF
	Right	Steam generation

Switching the appliance ON/OFF

1. Turn the appliance ON or OFF at the ON/ OFF switch (2). The operating indicator (3) lights up when the appliance is switched on.

NOTE

► The appliance starts to heat up as soon as it is switched on. When the standby indicator (16) lights up, the appliance is at operating temperature.

Before using for the first time

1. Insert the hotplate (1) into the top and the drip plate (9) with the rest (10) into the bottom of the appliance.
2. Move the selector switch (4) to standby O and insert the plug into the mains socket.
3. Fill the water tank (17) to the **— MAX —** mark as described in the section ***Filling the water tank (page 19)***.
4. Install the strainer insert (6) without coffee powder into the strainer insert holder (7) as described in the section ***Installing the strainer insert (page 20)***.
5. Insert the strainer holder (7) into the appliance as described in the section ***Inserting the strainer holder (page 20)***.
6. Switch on the appliance as described in the section ***Switching the appliance ON/ OFF (page 18)***.
7. Place a sufficiently large cup or bowl on the cup rest (10) under the screen carrier (7).
8. Move the selector switch (4) to the position and allow the water to run through the appliance.

NOTE

► During the first pumping process, unusual noises may be heard. These noises will stop once the appliance is filled with water.

9. Move the selector switch (4) to standby O and pour out the water collected.
10. Repeat the last steps until roughly half the contents of the water tank has run through the machine.
11. Empty the drip tray as described in chapter ***Emptying the drip tray (page 23)***.
12. Clean the appliance as described in the section ***Cleaning and care (page 23)***.

NOTE

► When using for the first time, it is possible that production-related additives such as grease could cause slight odour or smoke. This is completely normal. Ensure sufficient ventilation.

Instructions for making coffee

Observe the following instructions to make an aromatic espresso or coffee at just the right temperature.

◆ Preheat your cups on the hotplate.
◆ Rinse out cold cups with hot water to preheat them before use.
◆ Fill the water tank with fresh water.
◆ After heating up the appliance, allow hot water to run through the strainer insert and holder.
◆ Leave the empty, cleaned screen insert with screen carrier in the hot appliance to heat up.
◆ Experiment with the amount of coffee powder until you find the flavour you prefer. As a general rule, add approx. 7 grammes of coffee powder for one cup of coffee/espresso and approx. 14 grammes of coffee powder for one large cup of coffee or two cups of espresso.
◆ Try various different levels of grinding fineness for the coffee powder. The grinding fineness has an influence on the aroma and the cream of the espresso.
◆ If possible, use freshly ground coffee powder to assure optimum flavour.
◆ Press in the coffee powder lightly. If the coffee powder is pressed too firmly, it may become bitter and the percolation time increases.
◆ Empty and clean the strainer insert after each use.
◆ Clean and descale the appliance at regular intervals. A dirty and/or scaled appliance impairs the aroma.

Operation and use

Filling the water tank

1. Open the lid of the tank (18).
2. Lift out the water tank (17) using the black handle.
3. Pour water up to the MAX marking.
4. Install the tank (17) in the appliance again and close the lid (18).

ATTENTION

► Do not tilt the water tank when installing. The valve on the underside of the water tank may be damaged.
► Make sure that both holders on the upper edge of the water tank are inserted into the recesses on the rear of the appliance.

Installing the strainer insert (image A1)

1. Turn the nib on the wall of the strainer insert (6) towards the handle and install the strainer insert into the strainer holder (7).
2. Turn the inserted strainer a quarter-turn to the left or right. The nib prevents the strainer insert from falling out.

Removing the strainer insert (image A1)

1. Empty the strainer insert (6) as described in the section ***Emptying/cleaning the strainer insert (page 23)***.
2. Turn the the strainer insert (6) so that the nib on the wall of the strainer insert is pointing towards the handle.
3. Lift the strainer insert (6) out of the strainer holder (7).

Emptying the strainer insert (image B1)

1. Fold the retaining bracket on the handle of the strainer holder to the front over the edge of the strainer insert.
2. Knock the used coffee powder out of the strainer insert into the waste container.
3. Fold back the retaining bracket on the handle of the strainer holder and clean the strainer insert as described in the section ***Cleaning and care (page 23)***.

NOTE

► Use a spoon if the coffee grounds do not fall out.

Removing the strainer holder (image C1)

1. Turn the handle (8) of the strainer holder (7) to the left until the handle is under the ⬆ symbol of the strainer holder mounting.
2. Pull the strainer holder down out of the strainer holder mounting.

Inserting the strainer holder (image C2)

1. Hold the strainer holder (7) using the handle (8) under the ⬆ of the strainer holder mounting (5).
2. Push the strainer holder from below into the strainer holder mounting.
3. Turn the handle (8) of the strainer holder (7) to the right until the handle is under the 🔒 symbol.

NOTE

► While inserting, take care not to tilt the strainer holder.

Making espresso/coffee with coffee powder

General instructions

◆ The deeper strainer insert (6a) can hold coffee powder for 2 cups of espresso or one large cup of coffee.
◆ Use the shallower strainer insert (6b) for preparing one cup of espresso/coffee.
◆ Do not overfill the strainer insert. An overfilled strainer insert cannot be inserted into the appliance.
◆ Remove any excess coffee powder on the edge of the strainer holder in order not to contaminate the seal of the strainer holder mounting (5).
◆ If you wish to brew two cups of Espresso at the same time, put the cups next to each other on the cup rest so that the lower openings in the strainer holder fill one cup each.
◆ Do not leave the appliance unattended. Coffee dispensing does not stop automatically.
◆ Due to expansion of materials, clicking noises may occur during operation. These operating noises are completely normal.

Preparation

1. Check the water level in the water tank (17) and add water, if necessary.
2. Remove the strainer holder (7) and insert the desired strainer insert (6).
3. Fill the strainer insert (6) up to the edge with coffee powder.
4. Scrape off excess coffee powder with the handle of the measuring spoon.
5. Press the coffee powder lightly but firmly using the compacting aid (12).
6. Insert the strainer holder (7) into the appliance as described in the section ***Inserting the strainer holder (page 20)***.
7. Place a cup on the cup rest (10) under the strainer holder (7).
8. Turn the selector switch (4) to the position and allow the freshly-made coffee to run into the cup.
9. Turn the selector switch (4) to standby O when the desired amount of coffee has run into the cup.

Making espresso/coffee with coffee pads (D1, D2)

General instructions

The appliance can also be used to make coffee using Senseo coffee pads and to make espresso using ESE (Easy Serving Espresso) pads. Selection of the different flavours is increased and the cleaning requirement for the strainer insert is considerably reduced.

- Use the flat strainer inserts when brewing espresso/coffee with coffee pads.
- Sales outlets for ESE-Pads can be found on the Internet.
- Take care when inserting the pads that the pad does not lie on the edge of the strainer holder.
- Used coffee pads are biologically degradable and can be used as compost.

Preparation

1. Remove the screen carrier (7) and insert the shallow screen insert (6b).
2. Lay a Senseo pad into the strainer insert as illustrated (image D2). ESE pads are a little smaller that the Senseo pads. Therefore, they must be placed in the middle of the strainer insert otherwise the water will not run into the cup over the pad.
3. Insert the strainer holder (7) into the appliance as described in the section ***Inserting the strainer holder (page 20)***.
4. The rest of the coffee-making process is the same as using coffee powder.

Preparing frothed milk

General instructions

- First of all, hold the steam nozzle just under the surface of the milk until the milk in the froth container is lukewarm.
- Subsequently immerse the nozzle down to the bottom of the froth container to swirl the milk.
- When steam generation is switched off, the appliance discharges excess water into the drip tray.

Preparing

- A container with handle (it must be large enough because milk expands during frothing),
- Refrigerated milk should contain more than 2% fat.

1. Empty the drip tray.
2. Check the water level in the water tank (17) and add water, if necessary. The water is required for the generation of steam.
3. Switch on the appliance and allow it to heat up.
4. Direct the steam nozzle (15) of the appliance towards the drip tray or an empty receptacle.
5. Turn the selector switch (4) to the . Steam generation begins and existing condensed water is drained off.
6. Turn the selector switch (4) to standby O as soon as steam escapes continuously from the steam nozzle (15).

Preparation

1. Fill the froth container up to approximately one-third with cold milk.
2. Position the steam nozzle (15) of the appliance so that the steam nozzle can protrude into the foaming receptacle.
3. Immerse the steam nozzle into the milk in the froth container and turn the selector switch (4) to the position to start frothing.
4. When the frothed milk has the desired consistency, turn the selector switch (4) to standby and pull out the froth container from below.
5. Tap the froth container once or twice on a firm surface to condense the frothed milk produced.
6. Pour or skim the frothed milk into the drinking receptacle.
7. Clean the steam nozzle and the metal tube immediately after use to prevent deposits and clogging of the steam nozzle. Instructions on cleaning can be found in the section ***Cleaning the nozzle (page 23)***.

Heating drinks with steam

The hot steam generated by the appliance can be used to heat milk, drinks and water for tea.

1. Perform the steps as described in the section ***Preparing frothed milk (page 21)***.
2. Position the steam nozzle (15) of the appliance so that the steam nozzle can protrude into the receptacle with the drink to be heated.
3. Completely immerse the steam nozzle into the receptacle and turn the selector switch (4) to the position to allow steam to discharge from the nozzle. The hot steam heats up the liquid in the receptacle.
4. When the drink has reached the desired temperature, turn the selector switch (4) to standby and remove the receptacle from under the nozzle.
5. Clean the steam nozzle and the metal tube immediately after use to prevent deposits and clogging of the steam nozzle. Instructions on cleaning can be found in the section ***Cleaning the nozzle (page 23)***.

NOTE

► Move the receptacle in circles while steam is discharging to achieve quicker heating.
► When steam generation is switched off, the appliance discharges excess water into the drip tray.

Recipes for coffee specialities

Cappuccino

Normally, cappuccino is prepared with one-third espresso, one-third hot milk and on-third frothed milk.
It is served in a ceramic cup often with a little cocoa powder sprinkled on top of the froth.

NOTE

► The cup should be well preheated as preparation takes place in several steps.

1. Take the cappuccino cup and make the espresso first.
2. Place the cup onto the hotplate so that the espresso stays hot.
3. Pour twice as much milk – compared with the amount of espresso – into the froth container and froth up half the milk. The other half of the milk remains liquid.
4. Hold back the frothed milk in the froth container with a plastic spatula or a knife and pour the hot milk onto the espresso.
5. Scoop the frothed milk out of the froth container and spread a froth topping over the cappuccino.
6. Sprinkle a little cocoa powder onto the frothed milk.

Latte Macchiato

The classic latte macchiato consists of three layers: a bottom layer of hot milk (2/3), a top layer of frothed milk (1/3) and an espresso that is poured through the frothed milk. As fatty milk has a higher density than espresso, the coffee floats on the milk.
The latte macchiato is served in a tall glass with a long spoon.

NOTE

► The espresso cup and the glass should be well preheated as preparation takes place in several steps.

1. Pour the milk into the froth container and froth up roughly one third of the milk. The rest of the milk is only heated and remains liquid.
2. Pour the hot milk and the frothed milk into the glass.
3. Place the glass onto the hotplate so that the milk stays hot.
4. Take the espresso cup and make the espresso.
5. Pour the hot espresso down the side of the glass through the milk froth. The espresso floats on the lower milk layer.

After using

1. Switch off the appliance and pull the plug out of the mains socket.
2. Clean the appliance and the accessories used as described in the section ***Cleaning and care (page 23)***.

Cleaning and maintenance

*Before beginning any work, pay attention to the safety instructions in the section **Safety instructions (page 14)!***

Cleaning the appliance

1. Wipe down the housing of the appliance, the hotplate and the cup rest with a damp cloth. Use washing-up liquid to remove any stubborn stains.
2. Dry all parts of the appliance thoroughly after cleaning.

Emptying/cleaning the strainer insert

1. Take the strainer holder (7) with the strainer insert (6) out of the appliance as described in the section ***Removing the strainer holder (page 20)***.
2. Fold up the retaining bracket (14) on the handle of the strainer holder (image B1).
3. Hold the strainer insert firmly with the folded up retaining bracket and tap the used coffee out of the strainer insert (6) over the waste bin.
4. Remove the strainer insert (6) from the strainer holder (7) and rinse the strainer insert and strainer holder under running water.

Emptying/cleaning the drip tray

1. Remove the cup rest (10).
2. Raise the drip tray (9) slightly at the front and carefully pull it out of the appliance to the front.
3. Empty the drip tray and rinse out with warm water.
4. Clean the cup rest (10) using a damp cloth.
5. Install the drip tray and cup rest in the appliance again after drying.

Cleaning the steam nozzle

In order to avoid clogging, the steam nozzle must be cleaned after each use.

1. Pull off the plastic cover of the steam nozzle and rinse the cover by hand or in the dish washer.
2. Point the metal pipe (15) of the appliance towards the drip tray and turn the electro switch (4) to the position in order to rinse milk and other residue out of the metal pipe.
3. Wipe down the metal tube with a damp cloth.

NOTE

► If the metal tube has become clogged, you can clear the clogging with a needle.

Descaling the appliance.

In order not to shorten the service life of the appliance and impair the quality of the coffee, the appliance must be descaled at regular intervals. The intervals between descaling depend on the water hardness (in the case of hard water after 80 coffees; and soft water after 150 coffees).
To descale the appliance, proceed as follows:
1. Fill the water tank with water and citric acid (5% solution) up to the MAX mark.

2. Place a fairly large receptacle under the strainer holder mounting.
3. Turn the selector switch (4) to the position and allow a third of the descaling solution to run into the receptacle.
4. Turn the selector switch (4) to standby and allow the descaling solution to work for approx. 30 minutes.
5. Turn the selector switch (4) to the position and allow the rest of the descaling solution to run through the appliance.
6. Rinse out the water tank thoroughly and flush out the appliance by allowing two tank fillings of clean water to run through the appliance.
7. Wash all removable parts with warm water and detergent before preparing espresso again.

NOTE

► If you use a commercially available descaling agent, observe the manufacturer's instructions for use.
► If the appliance is severely scaled, it may be necessary to repeat the descaling process.

Storage

If you do not intend to use the appliance for a longer period of time, clean it as described in the section ***Cleaning and maintenance (page 23)***.
Store the appliance and all accessory parts at a dry, clean and frost-free location, which is protected against direct sunlight.

General aspects

Warranty / Guarantee

In addition to the statutory warranty obligation, BEEM also grants an extended manufacturer's guarantee for some products. Provided this is granted, the corresponding details for each product can be found either on the product-specific packaging, advertising material or on the BEEM website.

For commercial or equivalent use, e.g. in hotels, guest houses or communal premises, or if the customer is not a consumer as defined by the German Civil Code, the guarantee period is 6 months. This does not infringe the warranty disclaimer.
Please visit our website to obtain more information on comprehensive guarantee conditions, available accessories and spare parts as well as user manuals in various languages

Declaration of Conformity

BEEM hereby declares that this appliance complies with the fundamental requirements and other relevant provisions of 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC und 2011/65/EU directives.

Limitation of liability

We cannot assume liability for damage or subsequent damage caused by failure to observe the operating instructions, improper use, improper or unsuitable handling, incorrectly performed repairs, unauthorized modifications, use of third-party parts or replacement parts, use of unsuitable supplementary or accessory parts.

Troubleshooting

The following table helps in localising and remedying minor faults. If you cannot resolve the problem with the steps described, please contact customer service.

Fault	Possible cause	Remedy
The power indicator does not light up after switching on.	Not plugged in.	Insert the mains plug.
	Fuse in electrical distribution board switched off.	Switch on fuse.
	The indicator lamp is defective.	Contact customer service.
The fuse in the distributor box triggers.	Too many appliances connected to the same power circuit.	Reduce the number of appliances on the power circuit.
	No fault detected.	Contact customer service.
Despite pumping noises, no water comes out of the appliance	No water in the tank.	Fill with water
	Water tank incorrectly installed in the housing	Install the water tank properly.
	Valve on the water tank is clogged	If necessary, call customer service for cleaning the valve.
Water runs out on the underside of the appliance	Drip tray full	Empty the drip tray
	Valve on water tank leaking	Contact customer service.
The espresso runs into the cup very slowly	Coffee powder pressed in too firmly.	Press in the coffee powder less firmly.
	The coffee powder is ground too finely.	Grind the coffee powder less finely.
Espresso is too watery	ESE pad is not centred.	Centre the ESE pad in the strainer insert.

Fault	Possible cause	Remedy
The coffee runs over the outside of the strainer holder	Strainer holder not correctly inserted	Insert the strainer holder correctly
	The edge of the strainer holder is stained by coffee residue.	Clean strainer holder and strainer insert
	Seal of the strainer holder holder is soiled	Clean seal of strainer holder holder
	Seal of the strainer holder holder is defective	Contact customer service.

Sommaire

Consignes de sécurité 27
Mise en service 30
Description de l'appareil. 31
Indications relatives à la préparation . .32
Utilisation et fonctionnement. 33
Recettes de spécialités au café 35
Après l'utilisation 36
Nettoyage et entretien. 36
Entreposage. 37
Généralités. 37
Élimination des dysfonctionnements . .38

Cher client,
Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire les instructions relatives à la mise en service, à la sécurité, à l'utilisation conforme ainsi qu'au nettoyage et à l'entretien contenues dans la présente notice d'utilisation.
Ouvrir les pages dépliantes qui se trouvent au début et à la fin de la notice d'utilisation pour pouvoir voir les figures pendant la lecture de celle-ci.
Conserver la présente notice d'utilisation pour une utilisation ultérieure et la remettre avec l'appareil au propriétaire suivant.

Consignes de sécurité

◆ Avant d'utiliser l'appareil, le contrôler pour vérifier qu'il ne présente aucun dommage apparent. Ne pas mettre en service un appareil endommagé.

◆ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ayant trop peu d'expérience et/ou de connaissances, que sous surveillance ou après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et après avoir compris les risques résiduels.

◆ Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur sur l'appareil sont interdits aux enfants, hormis s'ils sont âgés d'au moins 8 ans et sous supervision.

◆ Maintenir l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

◆ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

◆ Ne pas laisser l'appareil sans surveillance quand il est en service.

◆ Faire réparer l'appareil uniquement par un vendeur spécialisé agréé ou par le service après-vente de l'usine ; ceci vaut tout particulièrement pour le remplacement d'un câble d'alimentation endommagé. Des réparations inappropriées peuvent entraîner des risques considérables pour l'utilisateur. En outre, le droit à la garantie perd toute validité.

◆ Pendant la période de garantie, toute réparation de l'appareil doit uniquement être effectuée par un service après-vente autorisé par le fabricant, faute de quoi les droits de garantie perdent leur validité en cas de dommages et de dysfonctionnements qui en résultent.

◆ Les composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange. Le respect des exigences de sécurité est uniquement garanti avec ces pièces.

◆ N'utiliser que des accessoires du fabricant ou ceux expressément recommandés par celui-ci. Dans le cas contraire, la garantie perd toute validité.

◆ Ne pas utiliser cet appareil avec une minuterie externe ou un système de téléactionnement séparé.

◆ En cas de coupure de courant, débrancher l'appareil du secteur pour éviter une remise en service involontaire de l'appareil.Ne pas faire fonctionner l'appareil dans l'obscurité.

◆ Ne pas faire fonctionner l'appareil dans l'obscurité.

⚠ DANGER

Risque lié au courant électrique !

► Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés.

► N'ouvrir en aucun cas le boîtier de l'appareil. Toucher à des pièces sous tension et modifier le montage électrique et mécanique entraînent un risque d'électrocution.

► Ne jamais immerger l'appareil ou la fiche secteur dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

► Lors du ravitaillement en eau du réservoir, veiller qu'il ne pénètre pas d'eau dans l'appareil.

► Ne pas saisir le câble d'alimentation avec les mains mouillées pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

► La vapeur ne doit pas être orientée directement sur des appareils électrique et des dispositifs qui contiennent des composants électriques.

► Débrancher la fiche secteur de la prise :

- lors du remplissage du réservoir d'eau,
- lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
- lorsqu'une panne survient en cours de fonctionnement ;
- avant de nettoyer l'appareil.

Risque d'étouffement !

► Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque d'étouffement.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures !

► Pendant le fonctionnement, ne pas toucher les surfaces très chaudes.

► Pendant le fonctionnement, ne toucher l'appareil qu'aux poignées ou sur les boutons.

► Laisser refroidir l'appareil avant chaque nettoyage.

► Ne pas transporter l'appareil lorsqu'il fonctionne.

► N'exposer aucune partie du corps à la sortie de vapeur.

► De la vapeur chaude peut s'échapper ou de l'eau chaude goutter de la buse de percolation et de la buse de mousse de lait. De ce fait, orienter la buse de mousse de lait vers le bac égouttoir. Ne jamais tenir les mains, d'autres parties du corps ou des objets sensibles à l'humidité ou/et à la chaleur sous la buse de percolation lorsque l'appareil est en service.

► Pendant le fonctionnement, saisir le porte-filtre ou la buse de vapeur uniquement par les parties en plastique.

► Ne jamais retirer le porte-filtre pendant la percolation.

► Ne pas couvrir le tuyau de sortie du bac égouttoir pour permettre à la valeur de s'échapper lors de la purge de vapeur.

► Ne pas toucher la plaque de maintien au chaud quand la machine est en service.

► Vider régulièrement le bac égouttoir. Lorsqu'il est plein, de l'eau chaude peut être projetée à l'abaissement de la pression.

► Ne jamais sortir du lait la buse de mousse de lait tant que de la vapeur s'échappe. Dans le cas contraire, du lait brûlant pourrait être projeté. Toujours remettre en premier le sélecteur dans la position d'attente prêt à fonctionner avant de sortir le réservoir de la buse de mousse de lait.

ATTENTION

► Toujours débrancher le câble d'alimentation en tirant sur la surface de préhension de la fiche et non sur le câble électrique lui-même.

► Ne jamais porter, soulever ou déplacer l'appareil par son câble d'alimentation.

► Pour nettoyer l'appareil, n'utiliser ni détergent à récurer, ni brosses métalliques ou en nylon, ni autre objet à gratter.

► Toujours remplir uniquement de l'eau du robinet froide et propre dans le réservoir d'eau. Ne jamais utiliser d'autres liquides.

► Ne jamais utiliser l'appareil sans eau, cela risquerait de l'endommager.

► Le contact avec la plaque de maintien au chaud n'entraîne pas de brûlures. La plaque de maintien à température devient très chaude. Un moment de frayeur peut éventuellement entraîner d'autres dangers.

► Détartrer régulièrement l'appareil.

Utilisation conforme à sa destination

L'appareil est destiné à la préparation d'expresso ainsi que de mousse de lait et au réchauffement des boissons, pour une utilisation domestique ou dans les secteurs similaires et non professionnels, comme par exemple les cuisines du personnel dans les magasins, les cafés, les bureaux ou tout autre environnement professionnel ; les exploitations agricoles ; l'utilisation par des hôtes dans des hôtels, des motels ou d'autres complexes d'habitation ; les maisons d'hôtes Bed and Breakfast.

Toute autre utilisation ou toute utilisation dépassant ce cadre est considérée comme non conforme.

⚠ AVERTISSEMENT

En cas d'utilisation non conforme, et/ ou autre, l'appareil peut présenter des dangers.

► L'appareil doit être utilisé uniquement de manière conforme.

► Respecter les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation.

Toutes réclamations pour cause de dommages survenus suite à une utilisation non conforme sont exclues.
L'utilisateur seul en assume les risques.

Conditions requises sur le lieu de montage

Afin que l'appareil fonctionne de manière sûre et sans défaut, le lieu de montage doit satisfaire aux conditions suivantes :

◆ Placer l'appareil sur une surface de travail solide, sèche, plane et à l'épreuve de l'eau et de la chaleur.

◆ Ne pas placer l'appareil dans un environnement très chaud, humide, mouillé ou à proximité de matières inflammables. L'espace entre l'appareil et les murs, les meubles ou d'autres objets doit être d'au moins 15 cm.

◆ Ne déposer aucun objet de valeur ou sensible à l'humidité ou à la chaleur à proximité de l'appareil pendant le fonctionnement afin d'éviter des détériorations dues à l'eau ou à la vapeur d'eau.

◆ Ne jamais mettre l'appareil ou des parties de l'appareil à proximité de fortes sources de chaleur et de surfaces chaudes (par ex. radiateur, four, barbecue).

◆ Ne pas placer l'appareil sous un placard suspendu.

◆ La prise doit être facile d'accès afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil.
◆ Les surfaces des meubles peuvent présenter des composants susceptibles d'attaquer les pieds en caoutchouc de l'appareil et de les ramollir. Le cas échéant, poser un support sous les pieds de réglage de l'appareil.
◆ Ne pas mettre de nappe, de chiffons ou de serviettes en dessous des pieds de l'appareil pour ne pas qu'il glisse.
◆ Il est interdit d'utiliser et d'entreposer l'appareil en plein air.

Branchement électrique

Afin que l'appareil fonctionne de manière sûre et sans défaut, il convient de respecter les consignes suivantes lors du branchement électrique :
◆ Avant de brancher l'appareil, comparer les données d'alimentation (tension et fréquence) sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent concorder afin qu'aucun dommage ne se produise sur l'appareil. En cas de doute, consulter son vendeur d'appareils électriques.
◆ La prise de courant doit être protégée au moins par un coupe-circuit automatique de 16 A.
◆ S'assurer que le câble d'alimentation ne soit pas endommagé, ni posé sur des arêtes vives.
◆ Il est interdit de tendre le câble d'alimentation, de le plier ou de le mettre en contact avec des surfaces très chaudes.
◆ Poser le câble d'alimentation de manière que personne ne risque de trébucher dessus.
◆ La sécurité électrique de l'appareil est uniquement garantie lorsque celui-ci est branché à un conducteur de protection installé de manière réglementaire. Le fonctionnement sur une prise de courant sans conducteur de protection est interdit. En cas de doute, faire contrôler l'installation domestique par un électricien. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'absence ou le non-branchement d'un conducteur de protection.

Pictogrammes utilisés

⚠ DANGER

Est utilisé pour un danger imminent et pouvant occasionner des blessures graves voire mortelles.
► Pour prévenir ce risque, suivre les instructions indiquées ici.

⚠ AVERTISSEMENT

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures graves ou mortelles.
► Pour prévenir ce risque, suivre les instructions indiquées ici.

ATTENTION

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures légères ou des dommages matériels.
► Pour prévenir ce risque, suivre les instructions indiquées ici.

REMARQUE

► Une indication désigne les informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

Mise en service

Déballage

1. Retirer l'appareil, tous les accessoires et la notice d'utilisation du carton.
2. Avant la première utilisation, retirer de l'appareil et des accessoires tous les matériaux d'emballage et films de protection.
3. Contrôler le contenu pour en vérifier l'intégralité et l'absence de dommages visibles.

REMARQUE

► Ne jamais retirer la plaque signalétique ou les éventuels avertissements.
► Conserver l'emballage original pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir l'envoyer emballé de manière conforme en cas de garantie. Les dommages dus au transport entraînent l'invalidation du droit à la garantie.

Description de l'appareil

Volume de livraison/vue d'ensemble de l'appareil

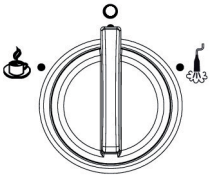
(Voir les figures sur la page dépliante gauche)

1 Plaque de maintien à température
2 Interrupteur marche/arrêt
3 Voyant de contrôle de service (orange)
4 Sélecteur
5 Logement de porte-filtre
6 a Filtre (2 tasses)
b Filtre (1 tasse, non représentée).
7 Porte-filtre
8 Poignée
9 Bac égouttoir
10 Plaque-support pour le bac égouttoir
11 Cuillère de dosage
12 Aide de pression
13 Machine à espresso
14 Étrier de retenue
15 Buse vapeur
16 Indicateur de charge (vert)
17 Réservoir d'eau
18 Couvercle
19 Notice d'utilisation (non représentée)

Affichages de fonctionnement

Affichage	Couleur	Signification
Voyant de contrôle de fonctionnement (3)	**orange**	S'allume lorsque l'appareil est allumé.
Voyant machine prête (16)	**vert**	S'allume lorsque l'appareil est prêt pour la préparation.

Sélecteur



Le sélecteur peut être réglé sur trois positions.

Symbole	Position	Signification
	Gauche	Préparation café/ espresso
O	**Milieu**	MARCHE (veille)/ARRÊT
	Droite	Prélèvement de vapeur

Mise en/hors service de l'appareil

1. Mettre l'appareil en ou hors service en appuyant sur la touche Marche/Arrêt (2). Le voyant de contrôle de fonctionnement (3) s'allume lorsque l'appareil est allumé.

REMARQUE

► Après la mise en service, l'appareil commence le processus de chauffe. Lorsque le voyant de machine prête (16) s'allume, l'opération de chauffage est terminée.

Avant la première utilisation

1. Mettre la plaque de maintien au chaud (1) en haut et le bac égouttoir (9) en bas avec la plaque-support (10) en place dans l'appareil.
2. Mettre le sélecteur (4) sur veille O et brancher la fiche électrique dans la prise murale.
3. Remplir le réservoir d'eau (17) jusqu'au repère **- MAX -** comme décrit au chapitre ***Remplissage du réservoir d'eau (p. 33)***.
4. Insérer un filtre (6), sans café moulu, dans le porte-filtre (7), comme décrit au cha-pitre ***Mise en place du filtre (p. 33)***.
5. Insérer le porte-filtre (7) dans l'appareil comme décrit au chapitre ***Mise en place du porte-filtre (p. 33)***.
6. Mettre l'appareil en service comme décrit au chapitre ***Mise en/hors service de l'appareil (p. 31)***.
7. Mettre une tasse ou une coupole suffisamment grande sur la plaque-support (10) au-dessous du porte-filtre (7).
8. Positionner le sélecteur (4) sur ☕ et laisser circuler l'eau à travers la machine.

REMARQUE

► Pendant la première opération de pompage, des bruits inhabituels peuvent se produire. Une fois l'appareil rempli d'eau, ces bruits s'estompent.

9. Mettre le sélecteur (4) sur veille O et vider l'eau recueillie.
10. Répéter les dernières étapes jusqu'à ce qu'environ la moitié du contenu du réservoir d'eau ait circulé à travers la machine.
11. Vider le bac égouttoir comme décrit au chapitre ***Vider/nettoyer le bac égouttoir (p. 37)***.
12. Nettoyer l'appareil de la manière décrite au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 36)***.

REMARQUE

► Lors de la première mise en service, de la fumée ou une odeur peuvent être générées du fait d'additifs requis pour la production, comme par ex. des graisses. Ceci est tout à fait normal. Veiller alors à aérer suffisamment.

Indications relatives à la préparation

Afin d'obtenir un espresso ou un café aromatique et à bonne température, observer les indications suivantes :

◆ Préchauffer les tasses sur la plaque de maintien au chaud.
◆ Avant de les utiliser, rincer les tasses froides à l'eau chaude pour les préchauffer.
◆ Remplir le réservoir d'eau d'eau fraîche.
◆ Après avoir fait chauffer l'appareil, faire passer de l'eau à travers le filtre et le porte-filtre.
◆ Pour le réchauffage, laisser le filtre vide, nettoyé, avec le porte-filtre dans l'appareil chauffé.
◆ Expérimenter avec la quantité de café moulu afin de trouver la saveur qui convient à ses goûts personnels. Comme valeur indicative, compter environ 7 grammes de café moulu pour une tasse de café/espresso et env. 14 grammes de café moulu pour une grande tasse de café ou pour deux espressos.
◆ Essayer de différents degrés de broyage de la poudre de café. Le degré de mouture du café exerce une influence sur l'arôme et la crème de l'espresso.
◆ Si possible, utiliser du café en poudre fraîchement moulu pour développer la saveur de manière optimale.
◆ Tasser juste légèrement le café moulu. Si le café moulu est trop tassé, des substances amères peuvent se dégager et la durée nécessaire à la préparation augmente.
◆ Vider et nettoyer le porte-filtre après chaque utilisation.
◆ Nettoyer et détartrer régulièrement l'appareil. Un appareil sale et/ou entartré altère l'arôme.

Utilisation et fonctionnement

Remplissage du réservoir d'eau

1. Basculer le couvercle (18).
2. Retirer le réservoir d'eau (17) par le haut en saisissant la poignée noire.
3. Remplir d'eau jusqu'au repère « MAX ».
4. Remettre le réservoir (17) en place dans l'appareil et fermer le couvercle (18).

ATTENTION

► Ne pas coincer le réservoir d'eau en le mettant en place. La soupape sur le côté inférieur du réservoir peut être endommagée.
► Veiller que les deux fixations sur le bord supérieur du réservoir d'eau soient insérées dans les échancrures au dos de l'appareil.

Mise en place du filtre (photo A1)

1. Tourner le taquet se trouvant sur la paroi du filtre (6) dans la direction de la poignée et insérer le filtre dans le porte-filtre (7).
2. Tourner le filtre inséré d'un quart de tour vers la gauche ou vers la droite. Le taquet empêche le filtre de tomber.

Retrait du filtre (photo A1)

1. Vider le filtre (6) de la manière décrite au chapitre ***Vider/nettoyer le filtre (p. 36)***.
2. Tourner le filtre (6) de sorte que le taquet se trouvant sur la paroi du filtre soit orienté dans la direction de la poignée.
3. Sortir le filtre (6) du porte-filtre (7) en le soulevant.

Vider le filtre (photo B1)

1. Rabattre vers l'avant l'étrier de retenue sur la poignée du porte-filtre, sur l'arête du filtre.
2. Tapoter au-dessus de la poubelle pour faire sortir le marc de café du filtre.
3. Rabattre de nouveau l'étrier de retenue du porte-filtre vers l'arrière et nettoyer le filtre comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 36)***.

REMARQUE

► S'aider d'une cuillère si le marc de café ne se décolle pas.

Retrait du porte-filtre (photo C1)

1. Tourner la poignée (8) du porte-filtre (7) vers la gauche, jusqu'à ce que la poignée se trouve en dessous du symbole ⬆ du logement du porte-filtre.
2. Sortir le porte-filtre du logement de porte-filtre par le bas.

Mise en place du porte-filtre (photo C2)

1. Placer le porte-filtre (7) avec la poignée (8) sous le symbole ⬆ de logement de porte-filtre (5).
2. Pousser le logement de porte-filtre dans le logement de porte-filtre par le bas.
3. Tourner la poignée (8) du porte-filtre (7) vers la droite jusqu'à ce que la poignée se trouve en dessous du symbole 🔒.

REMARQUE

► Veiller à ne pas tordre le porte-filtre lors de sa mise en place.

Préparation d'un espresso/café avec du café moulu

Remarques générales

◆ Le filtre le plus profond (6a) a une capacité suffisante en café moulu pour 2 tasses d'espresso ou une grande tasse de café.
◆ Choisir le filtre le plus plat (6b) pour la préparation d'une tasse d'espresso/de café.
◆ Ne pas remplir le filtre de manière excessive. Il est impossible d'insérer un filtre trop plein dans l'appareil.
◆ Enlever le café en poudre excédentaire du bord du porte-filtre pour ne pas encrasser le joint du logement du filtre (5).

◆ Pour préparer deux tasses d'espresso en même temps, poser les tasses l'une à côté de l'autre sur la plaque-support de manière que les orifices inférieurs du porte-filtre remplissent chacun une tasse.
◆ Surveiller en permanence l'appareil. La préparation du café ne s'arrête pas automatiquement.
◆ Pendant le fonctionnement, il est possible que des bruits de craquement soient émis du fait de la dilatation des matériaux. Ces bruits de fonctionnement sont tout à fait normaux.

Préparation
1. Contrôler le niveau d'eau dans le réservoir (17) et rajouter de l'eau si nécessaire.
2. Retirer le porte-filtre (7) et insérer le filtre souhaité (6).
3. Remplir le filtre (6) jusqu'au bord de café moulu.
4. Racler le café moulu excédentaire avec le manche de la cuillère de dosage.
5. Tasser légèrement le café moulu à l'aide du tasseur (12).
6. Insérer le porte-filtre (7) dans l'appareil comme décrit au chapitre ***Mise en place du porte-filtre (p. 33)***.
7. Mettre une tasse sur la plaque-support (10) en dessous du porte-filtre (7).
8. Positionner le sélecteur (4) sur ☕ et laisser s'écouler le café fraîchement préparé dans la tasse.
9. Tourner le sélecteur (4) sur veille **O** lorsque la quantité souhaitée de café se trouve dans la tasse.

Préparation d'un espresso/café avec des dosettes de café (D1, D2)

Remarques générales
L'appareil permet aussi d'utiliser des dosettes à café de type Senseo pour préparer du café, et des dosettes de type ESE (Easy Serving Espresso) pour préparer des espressos. La variété de saveurs différentes augmente et le nettoyage du filtre est considérablement simplifié.

◆ Utiliser le filtre plat lors de la préparation d'espresso/café avec des dosettes de café.
◆ Des boutiques qui vendent des dosettes ESE sont accessibles sur Internet.
◆ Lors de la mise en place de la dosette, prendre garde qu'elle ne déborde pas sur le bord du porte-filtre.
◆ Les dosettes à café usagées sont biodégradables et peuvent être mises au compost.

Préparation
1. Retirer le porte-filtre (7) et insérer le filtre plat souhaité (6b).
2. Placer la dosette de type Senseo dans le porte-filtre comme indiqué sur la photo (D2). Les dosettes ESE sont un peu plus petites que les dosettes Senseo. C'est pourquoi elles doivent être mises en place centrées dans le filtre, car dans le cas contraire de l'eau s'écoule le long de la dosette dans la tasse.
3. Insérer le porte-filtre (7) dans l'appareil comme décrit au chapitre ***Mise en place du porte-filtre (p. 33)***.
4. Le reste de la préparation suit les mêmes étapes que pour le café moulu.

Préparer la mousse de lait

Remarques générales
◆ Au début de l'opération de formation de mousse, maintenir la buse à vapeur juste sous la surface du lait, jusqu'à ce que le lait se trouvant dans le récipient à préparer la mousse soit tiède.
◆ Plonger ensuite la buse jusqu'au fond du récipient à préparer la mousse pour faire tourbillonner le lait.
◆ Après avoir éteint la production de vapeur, l'appareil évacue l'eau excédentaire dans le bac égouttoir.

Préparation
◆ Un récipient à poignée pour faire mousser (le récipient doit être suffisamment grand puisque le lait augmente de volume en moussant),
◆ du lait froid à la température du réfrigérateur avec au moins 2 % de matière grasse.

1. Vider le plateau égouttoir.
2. Contrôler le niveau d'eau dans le réservoir (17) et rajouter de l'eau si nécessaire. L'eau est nécessaire pour produire la vapeur.
3. Mettre l'appareil en marche et le laisser chauffer.
4. Diriger la buse à vapeur (15) de l'appareil vers le bac égouttoir ou un récipient vide.
5. Positionner le sélecteur (4) sur . La production de vapeur démarre et l'eau condensée présente est évacuée.
6. Tourner le sélecteur (4) sur veille O dès que la vapeur sort en permanence de la buse à vapeur (15).

Préparation

1. Remplir le récipient à préparer la mousse d'environ un tiers de lait froid.
2. Positionner la buse à vapeur (15) de l'appareil de manière que la buse puisse pénétrer dans le récipient à préparer la mousse.
3. Plonger la buse à vapeur dans le lait du récipient à préparer la mousse et positionner le sélecteur (4) sur pour démarrer la formation de mousse.
4. Lorsque la mousse de lait est arrivée à la consistance souhaitée, tourner le sélecteur (4) sur veille O et dégager le récipient à préparer la mousse en effectuant un mouvement vers le bas.
5. Tapoter le récipient à préparer la mousse une à deux fois sur une base dure afin de condenser la mousse de lait produite.
6. Verser la mousse de lait dans le récipient ou la prendre avec une cuillère.
7. Nettoyer la buse à vapeur et le tuyau métallique immédiatement après utilisation afin d'éviter tout dépôt et colmatage de la buse à vapeur. Voir le chapitre ***Nettoyage de la buse à vapeur (p. 37)*** pour les consignes de nettoyage.

Pour réchauffer les boissons à la vapeur

La vapeur très chaude produite par l'appareil permet de réchauffer du lait, des boissons et de l'eau pour le thé.

1. Effectuer les opérations décrites au chapitre ***Préparer la mousse de lait (p. 34)***.
2. Positionner la buse à vapeur (15) de l'appareil de manière qu'elle puisse pénétrer dans le récipient avec le liquide à réchauffer.
3. Plonger la buse à vapeur entièrement dans le récipient et positionner le sélecteur (4) sur pour faire sortir la vapeur par la buse. La vapeur très chaude réchauffe le liquide dans le récipient.
4. Lorsque la boisson est arrivée à la température souhaitée, tourner le sélecteur (4) sur veille O et dégager le récipient par un mouvement vers le bas.
5. Nettoyer la buse à vapeur et le tuyau métallique immédiatement après utilisation afin d'éviter tout dépôt et colmatage de la buse à vapeur. Voir le chapitre ***Nettoyage de la buse à vapeur (p. 37)*** pour les consignes de nettoyage.

REMARQUE

► Remuer le récipient de manière circulaire pendant que la vapeur sort afin d'obtenir un réchauffement plus rapide.
► Après avoir éteint la production de vapeur, l'appareil évacue l'eau excédentaire dans le bac égouttoir.

Recettes de spécialités au café

Cappuccino

En général, un cappuccino est préparé avec un tiers d'espresso, un tiers de lait chaud et un tiers de mousse de lait.

Il est servi dans une tasse en céramique et souvent décoré par un peu de cacao en poudre sur la mousse.

REMARQUE

► La tasse doit être bien préchauffée, puisque la préparation s'effectue en plusieurs étapes.

1. Prendre la tasse à cappuccino et commencer par préparer l'espresso.
2. Poser la tasse sur la plaque de maintien au chaud afin que l'espresso reste chaud.
3. Verser la double quantité de lait comparée à celle d'espresso dans le récipient à préparer la mousse, et faire mousser la moitié du lait. L'autre moitié du lait reste liquide.
4. Avec une spatule en plastique ou une lame de couteau, reverser la mousse de lait dans le récipient à préparer la mousse et verser le lait chaud sur l'espresso.
5. Avec une cuillère, prélever la mousse de lait hors du récipient à préparer la mousse et la répartir en forme de dôme sur le cappuccino.
6. Saupoudrer un peu de poudre de cacao sur la mousse de lait.

Latte Macchiato

Le latte macchiato classique se compose de trois couches : une couche inférieure de lait chaud (2/3), une couche supérieure de lait moussé (1/3) et un espresso qui est versé à travers la mousse de lait. Puisque le lait à forte teneur en matière grasse a une densité plus élevée que l'espresso, le café flotte sur le lait. Le latte macchiato est servi dans un verre haut avec une longue cuillère.

REMARQUE

► La tasse à espresso et le verre doivent être bien préchauffés, puisque la préparation s'effectue en plusieurs étapes.

1. Remplir le récipient à préparer la mousse et faire mousser environ un tiers du lait. Le reste du lait est seulement réchauffé, il reste liquide.
2. Verser le lait chaud et la mousse de lait dans le verre.
3. Poser le verre en haut sur la plaque de maintien au chaud afin que le lait reste chaud.
4. Prendre la tasse à espresso et préparer l'espresso.
5. Verser l'espresso très chaud au bord du verre à travers la mousse de lait. L'espresso flotte sur la couche inférieure de lait.

Après l'utilisation

1. Mettre l'appareil hors service et débrancher la fiche de la prise.
2. Nettoyer l'appareil et les accessoires utilisés comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 36)***.

Nettoyage et entretien

Avant de commencer les opérations, observer les consignes de sécurité du chapitre ***Consignes de sécurité (p. 27) !***

Nettoyage de l'appareil

1. Nettoyer le boîtier, la plaque de maintien au chaud et la plaque-support avec un chiffon légèrement humide. Utiliser du produit à vaisselle pour éliminer les salissures plus tenaces.
2. Sécher soigneusement toutes les parties de l'appareil après les avoir nettoyées.

Vider/nettoyer le filtre

1. Retirer le porte-filtre (7) avec le filtre (6) de l'appareil comme décrit au chapitre ***Retrait du porte-filtre (p. 33)***.
2. Rabattre vers le haut l'étrier de retenue (14) sur la poignée du porte-filtre (photo B1).
3. Avec l'étrier de retenue rabattu, maintenir le filtre et tapoter avec le porte-filtre au-dessus de la poubelle pour faire sortir le marc de café du filtre (6).
4. Retirer le filtre (6) du porte-filtre (7) et rincer le filtre et le porte-filtre sous l'eau du robinet.

Vider/nettoyer le bac égouttoir

1. Retirer la plaque-support (10).
2. Lever légèrement le bac égouttoir (9) à l'avant et le retirer avec précaution de l'appareil.
3. Vider le bac égouttoir et le rincer à l'eau chaude.
4. Nettoyer la plaque-support (10) avec un chiffon humide.
5. Après les avoir essuyés, remettre le bac égouttoir et la plaque-support en place dans l'appareil.

Nettoyage de la buse à vapeur

Afin d'éviter tout colmatage, la buse à vapeur doit être nettoyée après chaque utilisation.

1. Retirer par le bas le cache en plastique du gicleur à vapeur et nettoyer le cache à la main ou au lave-vaisselle.
2. Diriger le tuyau en métal (15) de l'appareil sur le plateau égouttoir et tourner le sélecteur (4) sur la position pour ôter les restes de lait et de boissons du tuyau métallique.
3. Nettoyer le tuyau métallique avec un chiffon humide.

REMARQUE

► Si le tuyau métallique s'est bouché, le colmatage peut être éliminé avec une aiguille.

Détartrage de l'appareil

Afin de ne pas altérer la durée de vie de l'appareil ni la qualité du café, l'appareil doit être détartré régulièrement. L'intervalle de détartrage dépend de la dureté de l'eau (pour l'eau dure, tous les 80 cycles de percolation, pour l'eau douce, tous les 150 cycles).
Pour détartrer l'appareil, procéder comme suit :
1. Remplir d'eau le réservoir jusqu'au repère MAX et ajouter de l'acide citrique ou de l'essence de vinaigre (env. 5 % d'acide).
2. Placer un grand récipient au-dessous du logement de porte-filtre.
3. Positionner le sélecteur (4) sur et laisser s'écouler un tiers de la solution détartrante dans le récipient.
4. Tourner le sélecteur (4) sur veille O et laisser agir le détartrant pendant env. 30 minutes.
5. Positionner à nouveau le sélecteur (4) sur et laisser le reste de la solution détartrante circuler dans l'appareil.
6. Rincer soigneusement le réservoir d'eau et pour le rinçage, faire passer deux volumes du réservoir d'eau claire dans l'appareil.
7. Laver toutes les pièces amovibles à l'eau chaude et au liquide vaisselle avant de préparer un nouvel espresso.

REMARQUE

► En cas d'utilisation d'un détartrant en vente habituellement dans le commerce, respecter les indications d'utilisation du fabricant.
► En cas de fort entartrage, il peut être nécessaire de répéter la procédure.

Entreposage

Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une période prolongée, le nettoyer comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 36***).
Ranger l'appareil et tous les accessoires dans un endroit sec, propre et à l'abri du gel, où il ne sera pas exposé directement aux rayons du soleil.

Généralités

Garantie légale/du fabricant

Outre l'obligation de garantie légale, BEEM accorde une garantie fabricant étendue sur certains produits.
Si elle est octroyée, les informations correspondantes se trouvent sur l'emballage du produit en question, sur sa documentation promotionnelle ou sur le site Web de BEEM.

En cas d'utilisation professionnelle ou assimilée, p.ex. dans les hôtels, les pensions ou les organisations collectives, ou lorsqu'un client n'est pas un consommateur au sens du Code civil allemand, la période de garantie est 6 mois. L'exclusion de la garantie n'est pas affectée par cette situation.
Sur notre site Internet www.beem.de sont détaillés les conditions de garantie, les accessoires et les pièces de rechange disponibles ainsi que les notices d'utilisation en différentes langues.

Déclaration de conformité

Par la présente, la société BEEM déclare que cet appareil est conforme aux exigences fondamentales et aux autres dispositions applicables des directives 2004/108/CE, 2006/95/CE et 2009/125/CE et 2011/65/UE.

Limite de responsabilité

Nous rejetons toute responsabilité pour les dommages ou les dommages consécutifs en cas de non-respect des instructions de service, d'utilisation non-conforme, de traitement incorrect ou inapproprié, de réparations qui ne sont pas exécutées dans les règles de l'art, de modifications non autorisées, d'utilisation de pièces ou de pièces de rechange d'une autre origine, d'utilisation de pièces complémentaires ou d'accessoires inappropriés.

Élimination des dysfonctionnements

Le tableau suivant aide à localiser et à remédier aux petites perturbations. Si les actions mentionnées ne résolvent pas le problème, s'adresser au service après-vente.

Défaut	Cause possible	Résolution
Le voyant de contrôle de fonctionnement ne s'allume pas après avoir allumé l'appareil.	Fiche non branchée.	Brancher la fiche.
	Fusible non enclenché dans la distribution électrique.	Enclencher le fusible.
	Voyant de signal en panne	Informer le service après-vente.
Le fusible dans la distribution électrique est déclenché.	Trop d'appareils raccordés au même circuit électrique.	Réduire le nombre des appareils dans le circuit électrique.
	Aucune erreur déterminable.	Informer le service après-vente.
Malgré un bruit de pompe, il ne sort pas d'eau de l'appareil.	Pas d'eau dans le réservoir.	Ajouter de l'eau.
	Réservoir d'eau mal mis en place dans l'appareil	Mettre le réservoir d'eau correctement en place.
	Clapet bouché sur le réservoir d'eau.	Nettoyer le clapet ou faire appel au service après-vente.

Défaut	Cause possible	Résolution
De l'eau sort sous l'appareil.	Bac égouttoir plein.	Vider le bac égouttoir
	Clapet du réservoir d'eau non étanche	Informer le service après-vente.
L'espresso s'écoule très lentement dans la tasse.	Le café moulu a été trop tassé.	Ne tasser que légèrement le café moulu.
	Le degré de mouture du café est trop fin.	Utiliser un café moulu plus grossièrement.
Espresso trop délayé	Dosette ESE pas centrée correctement.	Placer la dosette ESE centrée dans le porte-filtre.
Le café sort sur les côtés extérieurs du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas en place correctement.	Mettre le porte-filtre correctement en place.
	Le bord du porte-filtre est encrassé par des restes de café moulu.	Nettoyer le porte-filtre et le filtre.
	Le joint du logement de porte-filtre est encrassé.	Nettoyer le joint du logement de porte-filtre.
	Le joint du logement de porte-filtre est défectueux.	Informer le service après-vente.

Contenido

Indicaciones de seguridad 40
Puesta en marcha 43
Descripción del aparato 44
Indicaciones de preparación 45
Operación y funcionamiento 46
Recetas para especialidades de café . .48
Después de utilizar 49
Limpieza y cuidados 49
Almacenamiento 50
Generalidades 50
Solución de problemas 51

Estimado cliente:
Antes de usar el aparato, lea las indicaciones contenidas en este manual de instrucciones acerca de la puesta en marcha, seguridad, uso conforme al previsto así como su limpieza y cuidado.
Abra las páginas desplegables al principio y al final del manual de instrucciones, de este modo podrá observar las figuras durante la lectura.
Guarde debidamente este manual de instrucciones para su uso posterior y entréguelo junto al aparato en caso de transferencia a otra persona.

Indicaciones de seguridad

◆ Antes de utilizar el aparato, revise que el aparato no presente daños externos. No encienda nunca el aparato si está dañado.

◆ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas cuyas limitaciones físicas, psíquicas o sensoriales, así como su falta de experiencia y/o de conocimientos, no les permitan saber cómo funciona el aparato, siempre y cuando comprendan los daños resultantes del uso del aparato y estén bajo la vigilancia o las instrucciones de una persona responsable que les indique como utilizarlo.

◆ Los trabajos de limpieza y de usuario en el aparato no pueden ser realizados por niños excepto que tengan como mínimo 8 años y estén bajo vigilancia.

◆ El aparato y el cable de conexión se han de mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.

◆ Los niños no deben jugar con el aparato.

◆ No deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento.

◆ Encargue las reparaciones del aparato siempre a un distribuidor autorizado o al servicio técnico de fábrica; esto tiene especial importancia si se tiene que sustituir un cable de conexión deteriorado. Una reparación indebida puede provocar situaciones graves de peligro para el usuario. Además, la garantía quedará invalidada.

◆ Las reparaciones del aparato dentro del periodo de garantía deberán ser realizadas únicamente por un servicio técnico autorizado por el fabricante, ya que de lo contrario cualquier daño o avería derivada del mismo quedará excluido de la garantía.

◆ Los componentes defectuosos se deberán sustituir únicamente por piezas de repuesto originales. Esta es la única forma de garantizar que se cumplan los requisitos de seguridad.

◆ Utilice únicamente los accesorios del fabricante o recomendados explícitamente por el fabricante. En caso contrario, la garantía quedará invalidada.

◆ No utilice este aparato en combinación con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.

◆ En caso de fallo de corriente y con el fin de evitar una reconexión involuntaria del aparato, separe el aparato de la red eléctrica.

◆ No utilice el aparato en la oscuridad.

⚠ PELIGRO

¡Peligros relacionados con la electricidad!

► No utilice el aparato si el cable de alimentación o la clavija de red están dañados.

► No abra la carcasa del aparato bajo ningún concepto. Si se tocan las conexiones eléctricas o se altera la estructura eléctrica y mecánica del aparato, existe peligro de descarga eléctrica.

► Nunca sumerja en agua u otros líquidos el aparato o la clavija de red.

► Cuando llene el depósito, tenga mucho cuidado de que no entre agua en el aparato.

► No toque el cable de red con las manos mojadas cuando separe el aparato de la alimentación eléctrica.

► El vapor saliente no deben orientarse directamente sobre aparatos eléctricos y dispositivos que contengan componentes eléctricos.

► Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente,

- al llenar el depósito de agua,
- cuando no esté utilizando el aparato,
- si se produce algún fallo durante el funcionamiento,
- antes de limpiar el aparato.

¡Peligro de asfixia!

► El material de embalaje no debe utilizarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras!

► No toque las superficies calientes cuando el aparato esté en marcha.

► Cuando el aparato esté encendido, cójalo únicamente por las asas o las agarraderas.

► Antes de limpiar el aparato, déjelo enfriar.

► No mueva ni cambie de lugar nunca el aparato mientras esté en marcha.

► No interponga ninguna parte de su cuerpo en el camino del vapor.

► Del cabezal hervidor y de la boquilla para leche espumosa puede gotear vapor o agua caliente. Por ello se aconseja orientar la boquilla para leche espumosa hacia la bandeja recogegotas. No coloque jamás sus manos u otras partes del cuerpo o bien objetos sensibles a la humedad y/o calor debajo del cabezal hervidor o bien de la boquilla para leche espumosa, mientras se encuentre el aparato en funcionamiento.

► Cuando el aparato esté en marcha, coja el portafiltro y la boquilla de vapor siempre por las partes de plástico.

► No retire nunca el portafiltros durante el proceso de ebullición.

► No cubra el tubo de vaciado en la bandeja recogegotas con el fin que pueda escapar el vapor al despresurizar.

► No toque la placa calentadora durante el funcionamiento.

► Vacíe la bandeja recogegotas periódicamente. Si está llena, al dejar escapar el vapor puede salpicar agua caliente.

► No extraiga nunca la boquilla para leche espumosa de la leche mientras esté saliendo vapor. De lo contrario podría salpicar leche caliente. Coloque siempre primero el selector de nuevo a su posición de listo para usar, antes de retirar el recipiente de la boquilla para leche espumosa.

ATENCIÓN

► Para desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente, tire siempre cogiéndolo por la clavija de red y nunca por el propio cable de alimentación.

► No utilice nunca el cable de red para transportar, levantar o mover el aparato.

► No limpie el aparato con productos de limpieza agresivos ni cepillos de metal, de nailon u otros objetos que puedan rayarlo.

► Añada siempre agua fría limpia del grifo en el depósito de agua. No use nunca otros líquidos.

► No ponga nunca en marcha el aparato sin agua en el depósito de agua, ya que podría resultar dañado.

► El contacto con la placa calentadora no produce quemaduras. Sin embargo la placa calentadora se calienta mucho. Si se asusta de forma repentina se podrían producir otros riesgos.

► Descalcifique el aparato periódicamente.

Uso conforme a lo previsto

Este aparato está previsto para la preparación de expreso así como para elaborar leche espumosa y calentamiento de bebidas en entorno doméstico y similar, y no está previsto para el uso comercial, como por ejemplo en las cocinas del personal en tiendas, cafés, oficinas y otros entornos de trabajo; casas agrícolas; uso por huéspedes en hoteles, moteles y zonas residenciales similares; pensiones de alojamiento y desayuno.

Cualquier uso diferente o excesivo se considerará no conforme al previsto.

⚠ ADVERTENCIA

Si el aparato no se utiliza de la forma prevista y/o si se utiliza con otra finalidad pueden producirse situaciones de peligro.

► Utilice el equipo únicamente conforme a su uso previsto.

► Cumpla los procedimientos que se describen en este manual de instrucciones.

Las reclamaciones por daños derivados del uso no conforme al previsto quedarán invalidadas de forma inmediata.
El riesgo es responsabilidad única del usuario.

Requisitos al lugar de colocación

A fin de que el aparato funcione de forma segura y sin problemas, debe colocarse en un lugar que cumpla con los siguientes requisitos:

◆ Coloque el aparato sobre una superficie firme, seca, plana, impermeable y resistente al calor.

◆ No coloque el aparato en lugares calientes, mojados o demasiado húmedos ni cerca de materiales inflamables. El aparato debe estar separado, como mínimo, 15 cm de paredes, muebles u otros objetos.

◆ Con el fin de prevenir daños por vapor caliente y agua, preste atención de que no existan durante el funcionamiento objetos sensibles al calor, al agua o valiosos en las proximidades del aparato.

◆ No coloque el aparato o partes del aparato próximo a fuentes de calor intensas y superficies calientes (p. ej. calefacción, horno, grill).

◆ No coloque el aparato debajo de un armario colgante.

◆ La toma de corriente debe encontrarse en un lugar de fácil acceso y que permita separar rápidamente el aparato de la red eléctrica.
◆ En algunos casos, las superficies de los muebles contienen compuestos que pueden agredir o ablandar los pies de goma del aparato. Si fuera necesario, coloque una base debajo de los pies del aparato.
◆ No coloque ningún mantel, paños o servilletas debajo de los apoyos del aparato, para que no pueda deslizarse.
◆ El aparato no debe utilizarse ni guardarse en el exterior.

Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione de forma segura y sin problemas, deben respetarse las siguientes indicaciones en relación a la instalación eléctrica:
◆ Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de características con los de la red eléctrica. Para que el aparato no resulte dañado, ambos datos deben coincidir. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.
◆ La toma de corriente debe estar protegida como mínimo por medio de un interruptor automático de 16 A.
◆ Asegúrese de que el cable de conexión esté en perfecto estado y de que no quede colocado sobre bordes cortantes.
◆ La línea de conexión no debe tenderse tirante o doblarse ni entrar en contacto con superficies calientes.
◆ Coloque el cable de conexión de forma que nadie pueda tropezar.
◆ La seguridad eléctrica del aparato únicamente se puede garantizar si se conecta a una instalación eléctrica que disponga de una toma de tierra instalada de acuerdo con la normativa. Queda prohibido utilizar una toma de corriente sin toma de tierra. En caso de duda, encargue a un técnico electricista que revise la instalación eléctrica de su casa. El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por la ausencia o por un fallo en la toma de tierra.

Símbolos utilizados

⚠ PELIGRO

Se utiliza cuando exista una situación de peligro inminente que pueda conllevar lesiones corporales graves o incluso la muerte.
► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

Se utiliza cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones corporales graves o incluso la muerte.
► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

ATENCIÓN

Se utiliza cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones leves o daños materiales.
► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

INDICACIÓN

► Una indicación contiene información adicional para facilitar el uso del aparato.

Puesta en marcha

Desembalaje

1. Extraiga de la caja el aparato, todos los accesorios y el manual de instrucciones.
2. Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire todos los materiales de embalaje y todos los plásticos de protección del aparato y los accesorios.
3. Compruebe que el contenido esté completo y que no presente daños visibles.

INDICACIÓN

► No retire nunca la placa de características ni las posibles advertencias.
► Guarde el embalaje original durante todo el plazo de garantía del aparato para poderlo embalar y enviar correctamente en caso de aplicación de la garantía. Los daños de transporte provocarán la anulación de la garantía legal o comercial.

Descripción del aparato

Suministro/sinóptico de aparato

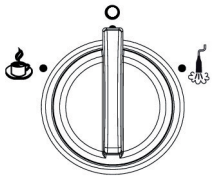
(Véanse las ilustraciones en la página desplegable izquierda)

1 Placa calentadora
2 Interruptor de encendido y apagado
3 Indicador de encendido (naranja)
4 Selector
5 Alojamiento del soporte del filtro
6 a Filtro (2 tazas)
b Filtro (1 taza, no ilustrado)
7 Portafiltro
8 Mango
9 Bandeja recogegotas
10 Base posatazas para bandeja recogegotas
11 Cucharilla dosificadora
12 Base de calcado
13 Cafetera expreso
14 Estribo de sujeción
15 Boquilla de vapor
16 Indicador de disponibilidad (verde)
17 Depósito de agua
18 Tapa
19 Manual de instrucciones (no ilustrado)

Indicadores de funcionamiento

Indicador	Color	Significado
Indicador de encendido (3)	**naranja**	Se ilumina cuando se enciende el aparato.
Indicador de disponibilidad (16)	**verde**	Se ilumina cuando el aparato está listo para funcionar.

Selector



El selector se puede colocar en tres posiciones distintas.

Símbolo	Posición	Significado
	Izquierda	Servir café/expreso
	Centro	CON (stand by)/ DESC
	Derecha	Consumo de vapor

Encendido y apagado del aparato

1. Encienda y apague el aparato con el interruptor de encendido y apagado (2). El indicador de encendido (3) se ilumina cuando se enciende el aparato.

INDICACIÓN

► El aparato comienza a calentarse después de encenderse. Cuando el indicador de disponibilidad (16) se ilumina, significa que el calentamiento ha finalizado.

Antes de utilizar por primera vez

1. Coloque la placa calentadora (1) en la parte superior y la bandeja recogegotas (9) con la base posatazas (10) abajo en el aparato.
2. Coloque el selector (4) en la posición stand by O y enchufe la clavija de red a la toma de corriente.
3. Llene el depósito de agua (17) hasta la marca de **— MAX —**, tal como se describe en el capítulo ***Llenado del depósito de agua (pág. 46)***
4. Introduzca un filtro (6) sin café molido en el soporte (7), tal como se explica en el capítulo ***Colocación del filtro (pág. 46).***
5. Coloque el portafiltro (7) en el aparato tal como se explica en el capítulo ***Colocación del soporte del filtro (pág.46)***.
6. Encienda el aparato tal como se explica en el capítulo ***Encendido y apagado del aparato (pág. 44)***.
7. Coloque una taza o una bandeja del tamaño correcto sobre la base posatazas (10) y debajo del soporte del filtro (7).
8. Coloque el selector (4) en la posición y deje pasar el agua por el aparato.

INDICACIÓN

► Durante la primera circulación por el aparato pueden producirse ruidos inusuales. Una vez el aparato se ha llenado de agua, los ruidos desaparecen.

9. Coloque el selector (4) en la posición stand by O y tire el agua recogida.
10. Repita los últimos pasos hasta que se haya vaciado aproximadamente la mitad del depósito de agua.
11. Vacíe la bandeja recogegotas tal como se explica en el capítulo ***Vaciar/lampir la bandeja recogegotas (pág. 49)***.
12. Limpie el aparato de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 49).***

INDICACIÓN

► Durante la primera puesta en servicio se pueden producir olores o ligero humo, condicionados por los aditivos usados durante la producción como p.ej. grasas. ¡Esto es normal! Asegúrese de que haya suficiente ventilación.

Indicaciones de preparación

Para lograr un expreso o un café aromático y a la temperatura correcta, preste atención a la siguiente información:

◆ Precaliente las tazas en la placa calentadora.

◆ Antes de utilizar una taza fría, lávela con agua caliente para precalentarla.

◆ Llene el depósito de agua con agua fresca.

◆ Cuando el aparato esté caliente, deje salir agua caliente por el filtro y el portafiltro.

◆ Para el precalentamiento deje el portafiltro vacío y limpio con filtro insertado en el aparato precalentado.

◆ Experimente con distintas cantidades de café molido para descubrir el sabor que más le guste. Como valor orientativo calcule unos 7 gramos aprox para una taza de café/expreso y unos 14 gramos aprox. de café molido para una taza de café grande o dos tazas de expreso.

◆ Pruebe a utilizar café con distintos grados de molido. El grado de molienda del café molido influye en el aroma y en la crema del expreso.

◆ Utilice preferiblemente café recién molido con el fin de que su sabor se desarrolle óptimamente.

◆ Presione ligeramente el café molido. Si el café molido se comprime demasiado, pueden generarse sustancias amargas y el tiempo de preparación aumentará.

◆ Vacíe y limpie el filtro después de cada uso.

◆ Limpie y descalcifique el aparato de forma regular. La suciedad y/o la cal en el aparato perjudican al aroma.

Operación y funcionamiento

Llenado del depósito de agua

1. Abra la tapa (18) hacia arriba.
2. Coja el depósito de agua (17) por el asidero negro y extráigalo hacia arriba.
3. Llene con agua hasta la marca de MAX.
4. Vuelva a colocar el depósito (17) en el aparato y cierre la tapa (18).

ATENCIÓN

► Cuando monte el depósito de agua, tenga cuidado de que no se incline. La válvula que hay en el fondo del depósito de agua podría resultar dañada.
► Preste atención a que los dos soportes que hay en el borde superior del depósito de agua deben entrar en las entalladuras de la parte posterior del aparato.

Colocación del filtro (fig. A1)

1. Gire el saliente que hay en la pared del filtro (6) en dirección a la empuñadura e introduzca el filtro en el soporte (7).
2. Una vez colocado, gire el filtro un cuarto de vuelta hacia la izquierda o la derecha. El saliente impide que el filtro se pueda caer.

Extracción del filtro (fig. A1)

1. Vacíe el filtro (6) tal como se explica en el capítulo ***Vaciado/limpieza del filtro (pág. 49)***
2. Gire el filtro (6) que hay en la pared del filtro en dirección a la empuñadura.
3. Extraiga el filtro (6) del soporte (7).

Vaciar el filtro (fig. B 1)

1. Pliegue el estribo de sujeción situado en el asidero del soporte del filtro, hacia delante sobrepasando el borde del filtro.
2. Sacuda el café molido usado del filtro al recipiente de residuos.
3. Vuelva a plegar el estribo de sujeción en el asidero del soporte de filtro y limpie el filtro tal como se describe en el capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 49)***.

INDICACIÓN

► Si los posos de café no se sueltan, utilice una cucharilla.

Extracción del soporte del filtro (fig. C1)

1. Gire la empuñadura (8) del portafiltro (7) hacia la izquierda hasta que la empuñadura esté colocada debajo del símbolo ⬆ .
2. Extraiga el soporte del filtro del alojamiento hacia abajo.

Colocación del soporte del filtro (fig. C2)

1. Sujete el portafiltro (7) con la empuñadura (8) debajo del símbolo ⬆ del alojamiento del soporte de filtro (5).
2. Deslice el soporte de filtro desde abajo en el alojamiento del soporte de filtro.
3. Gire la empuñadura (8) del portafiltro (7) hacia la derecha hasta que la empuñadura esté debajo del símbolo 🔒 .

INDICACIÓN

► Preste atención a que no se incline el soporte del filtro al insertarlo.

Preparar expreso / café con café molido

Indicaciones generales

◆ El filtro más hondo (6a) tiene capacidad para café molido para preparar 2 tazas de expreso o una taza grande de café.
◆ Para preparar una taza de expreso o café, seleccione el filtro poco hondo (6b).
◆ No llene el filtro en exceso. Si el filtro está demasiado lleno no se podrá colocar en el aparato.
◆ Retire el café molido excedente del borde del portafiltro, así evitará ensuciar la junta del alojamiento de filtro (5).
◆ Para preparar dos tazas de expreso simultáneamente, colóquelas juntas sobre la base posatazas, de forma que cada uno de los orificios inferiores del soporte del filtro llene una taza.

◆ No deje el aparato sin vigilancia. La preparación del café no se detiene automáticamente.
◆ Durante el funcionamiento pueden producirse ruidos crujientes debido a la dilatación de los materiales. Estos ruidos de funcionamiento son completamente normales.

Preparación
1. Compruebe el nivel de agua en el depósito (17) y añada agua si es necesario.
2. Extraiga el soporte del filtro (7) y coloque el filtro (6) que quiera utilizar.
3. Llene el filtro (6) hasta el borde con café molido.
4. Quite el café sobrante con el mango de la cucharilla dosificadora.
5. Presione ligeramente el café molido con la base de calcado (12).
6. Coloque el portafiltro (7) en el aparato tal como se explica en el capítulo ***Colocación del soprte del filtro (pág.46)***.
7. Coloque una taza en la base posatazas (10), debajo del soporte del filtro (7).
8. Gire el selector (4) a la posición y deje que fluya el café recién hecho dentro de la taza.
9. Cuando la taza contenga la cantidad de café deseada, gire el selector (4) a la posición stand by O.

Preparación de expreso/café con monodosis de café (D1, D2)

Indicaciones generales
Este aparato también permite preparar cafés utilizando monodosis de café Senseo y expresos con monodosis ESE (Easy Serving Espresso). Aumenta la elección de diferentes gustos y disminuye el tiempo de limpieza del filtro notablemente.

◆ Use el filtro plano en la preparación de expreso/café con monodosis.
◆ En Internet encontrará proveedores de monodosis ESE.
◆ Cuando introduzca la monodosis, preste atención a que no quede apoyada en los bordes del soporte del filtro.
◆ Las monodosis usadas pueden eliminarse junto con el compost, puesto que son biodegradables.

Preparación
1. Extraiga el soporte del filtro (7) y coloque el filtro poco hondo (6b).
2. Coloque la monodosis del tipo Senseo en el filtro tal como se muestra en la (figura D2). Las monodosis ESE son algo más pequeñas con las monodosis Senseo. Por ello deberá colocarlas en el centro del filtro, de lo contrario el agua fluye directamente a la tazas sin pasar por la monodosis.
3. Coloque el portafiltro (7) en el aparato tal como se explica en el capítulo ***Colocación del soporte del filtro (pág.46)***.
4. El resto del procedimiento es idéntico a la preparación con café molido.

Preparar espuma de leche

Indicaciones generales
◆ Mantenga la boquilla de vapor al principio del proceso de espumar, ligeramente por debajo del nivel de la leche hasta que la leche en el recipiente de espumar este templada.
◆ Sumerja a continuación la boquilla hasta el fondo del recipiente de espumar para agitar la leche.
◆ Al apagar el vapor, el aparato descarga el agua sobrante en la bandeja recogegotas.

Preparación
◆ Un recipiente con mango para espumar (el recipiente debe ser suficientemente grande, ya que al espumarse, la leche aumenta de volumen),
◆ leche de frigorífico con un contenido en grasa superior al 2%.

1. Vacíe la bandeja recogegotas.
2. Compruebe el nivel de agua en el depósito (17) y añada agua si es necesario. El agua es necesaria para preparar el vapor.
3. Encienda el aparato y déjelo calentar.
4. Oriente la boquilla de vapor (15) sobre la bandeja recogegotas o sobre un recipiente vacío.
5. Gire el selector (4) a la posición . Se inicia la generación de vapor y el agua de condensación existente se vacía.
6. En cuanto empiece a salir vapor por la boquilla (15), gire el selector (4) a la posición stand by O.

Preparación

1. Llene aproximadamente un tercio del recipiente de espumar con leche fría.
2. Coloque la boquilla de vapor (15) del aparato de forma que pueda entrar en el recipiente de espumar.
3. Sumerja la boquilla de vapor en la leche en el depósito de espumar y gire el selector (4) a la posición , para iniciar el proceso de espumado.
4. Cuando la espuma de leche tenga la consistencia deseada, gire el selector (4) a la posición stand by O y extraiga el recipiente de espumar por abajo.
5. Sacuda el recipiente de espumar una o dos veces sobre una superficie sólida para comprimir la espuma de leche.
6. Vierta o sirva con una cuchara la espuma de leche en el recipiente para beber.
7. Limpie la boquilla de vapor y el tubo metálico inmediatamente después de utilizarlos para impedir que se formen sedimentaciones y que se obstruya la boquilla de vapor. Para obtener información sobre la limpieza, véase el capítulo ***Limpieza de la boquilla de vapor (pág. 49)***.

Calentamiento de bebidas con vapor

El vapor caliente que genera el aparato se puede utilizar para calentar leche, bebidas y agua para preparar té.

1. Siga los pasos que se explican en el capítulo ***Preparación espuma de leche (pág. 47)***.
2. Coloque la boquilla de vapor (15) del aparato de forma que pueda entrar en el recipiente que contiene la bebida a calentar.
3. Sumerja la boquilla de vapor en la leche en el depósito de espumar y gire el selector (4) a la posición , para dejar salir el vapor de la boquilla. El vapor caliente calentará el líquido del recipiente.
4. Cuando la bebida tenga la temperatura deseada, gire el selector (4) a la posición stand by O y extraiga el recipiente por abajo.
5. Limpie la boquilla de vapor y el tubo metálico inmediatamente después de utilizarlos para impedir que se formen sedimentaciones y que se obstruya la boquilla de vapor. Para obtener información sobre la limpieza, véase el capítulo ***Limpieza de la boquilla de vapor (pág. 49)***.

INDICACIÓN

► Mientras sale vapor, gire el recipiente trazando un círculo para acelerar el calentamiento.
► Al apagar el vapor, el aparato descarga el agua sobrante en la bandeja recogegotas.

Recetas para especialidades de café

Capuchino

Generalmente, un capuchino se prepara con un tercio de expreso, un tercio de leche caliente y otro tercio de espuma de leche.
Se sirve en una taza de cerámica, a menudo con un toque de cacao en polvo sobre la espuma.

INDICACIÓN

► La taza debe estar bien precalentada, puesto que la preparación consta de varias fases.

1. Coloque la taza de capuchino y prepare en primer lugar el expreso.
2. Coloque la taza en la placa calentadora para que el expreso permanezca caliente.
3. Introduzca en el recipiente de espumar una cantidad de leche igual al doble de expreso preparado y espume la mitad de la leche. La otra mitad de la leche debe permanecer líquida.
4. Con ayuda de una espátula de plástico o la hoja de un cuchillo, aguante la espuma de leche en el recipiente y vierta la leche caliente sobre el expreso.
5. Coja la espuma de leche del recipiente de espumar con una cuchara y distribúyala por el capuchino de forma que quede completamente cubierto.
6. Espolvoree la espuma de leche con una pizca de cacao en polvo.

Latte macchiato
El clásico latte macchiato, conocido también como leche manchada, está formado por tres capas: una capa inferior de leche caliente (2/3), una capa superior de espuma de leche (1/3) y un expreso vertido sobre la espuma. Debido a que la leche grasa es más densa que el expreso, el café flota sobre la leche. El latte macchiato se sirve en un vaso alto con una cucharilla larga.

INDICACIÓN

► La taza de expreso y el vaso deben estar bien precalentados, puesto que la preparación consta de varias fases.

1. Introduzca leche en el recipiente de espumar y espume aproximadamente un tercio de la leche. El resto de la leche sólo debe calentarse y debe permanecer en estado líquido.
2. Vierta la leche caliente y la espuma de leche en el vaso.
3. Coloque el vaso encima de la placa calentadora para que la leche permanezca caliente.
4. Coloque una taza de expreso y prepare el expreso.
5. Vierta el expreso caliente por el borde del vaso y a través de la espuma de leche. El expreso quedará flotando sobre la capa de leche inferior.

Después de utilizar

1. Apague el aparato y desenchufe la clavija de red de la base de enchufe.
2. Limpie el aparato y los accesorios utilizados de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 49).***

Limpieza y cuidados

¡Antes de iniciar las tareas, preste atención a las indicaciones de seguridad en el capítulo ***Indicaciones de seguridad (pág. 40)!***

Limpiar el aparato

1. Frote la carcasa, la placa calentadora y la base posatazas con un paño humedecido. Utilice detergente lavaplatos para eliminar la suciedad más resistente.
2. Seque bien todas las piezas del aparato después de limpiarlas.

Vaciado/limpieza del filtro

1. Extraiga el portafiltro (7) con el filtro (6) del aparato tal como se explica en el capítulo ***Extracción del soporte del filtro (pág. 46)***.
2. Bascule hacia arriba el estribo de sujeción (14) que hay en la empuñadura del soporte del filtro (fig. B1).
3. Con el estribo de sujeción alzado, sujete el filtro y vacíe los posos de café que hay en el filtro (6) golpeándolo en el cubo de la basura.
4. Extraiga el filtro (6) del soporte (7) y lávelos ambos con agua corriente.

Vaciar/limpiar la bandeja recogegotas

1. Extraiga la base posatazas (10).
2. Levante ligeramente la parte delantera de la bandeja recogegotas (9) y tire de ella con cuidado hacia delante para extraerla del aparato.
3. Vacíe la bandeja recogegotas y lávela con agua templada.
4. Limpie la base posatazas (10) con un paño húmedo.
5. Seque la bandeja recogegotas y la base posatazas y vuélvalas a montar en el aparato.

Limpieza de la boquilla de vapor

A fin de impedir que se produzcan obstrucciones, la boquilla de vapor debe limpiarse después de utilizarla.

1. Retire la caperuza de plástico de la boquilla de vapor por abajo y lávela a mano o en el lavavajillas.
2. Oriente el tubo metálico (15) del aparato sobre la bandeja recogegotas y gire el selector (4) a la posición , para lavar los restos de leche y de bebidas del tubo metálico.
3. Limpie el tubo metálico con un trapo húmedo.

INDICACIÓN

► Si el tubo metálico está atascado, la obstrucción puede eliminarse con una aguja.

Descalcificar el aparato

Para conservar la vida útil del aparato y la calidad del expreso, el aparato debe descalcificarse de forma regular. Los intervalos de descalcificación dependen de la dureza del agua (si se utiliza agua dura cada 80 servicios y si se utiliza agua blanda cada 150). Para descalcificar el aparato, proceda del modo siguiente:

1. Llene el depósito de agua hasta la marca de MAX con agua y añádale ácido cítrico (aprox. un 5% de sustancia ácida).
2. Coloque un recipiente grande debajo del alojamiento del portafiltro.
3. Gire el selector (4) a la posición y deje pasar una tercera parte del descalcificador por el recipiente.
4. Gire el selector (4) a la posición stand by O y deje que el descalcificador actúe durante aproximadamente 30 minutos.
5. Gire el selector (4) de nuevo a la posición y deje pasar el resto del descalcificador por el aparato.
6. Lave a fondo el depósito de agua y haga circular dos depósitos llenos con agua limpia por el aparato.
7. Antes de volver a preparar un expreso, limpie todas las piezas desmontables con agua caliente y detergente lavavajillas.

INDICACIÓN

► Si decide utilizar un producto descalcificador de venta en comercios, siga las instrucciones de uso del fabricante.
► Si hay mucha cal es posible que sea necesario repetir la descalcificación.

Almacenamiento

Si no tiene previsto utilizar el aparato durante un periodo prolongado, límpielo de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 49***).

Guarde el aparato y todos los accesorios en un lugar limpio y protegido contra el frío y contra la luz directa del sol.

Generalidades

Garantía

Además de la garantía legal obligatoria, BEEM también ofrece una garantía del fabricante ampliada para algunos productos.
En caso de estar cubierto por la garantía, puede encontrar la información correspondiente en el embalaje del producto, el material publicitario o el sitio web de BEEM para el producto en cuestión.
En caso de someterlo a un uso profesional o equivalente, p.ej. en hoteles, pensiones, centros municipales, o si el usuario no es un consumidor de acuerdo con el Código Civil, el periodo de garantía será de 6 meses. En este caso, las exclusiones de la garantía no sufren ningún cambio.
En nuestra página web www.beem.de encontrará las condiciones de garantía detalladas, accesorios y repuestos que puede adquirir, así como los manuales de instrucciones en idiomas diferentes.

Declaración de conformidad

Mediante la presente, BEEM declara que este aparato cumple con los requisitos básicos y las demás disposiciones relevantes de las directivas 2004/108/CE, 2006/95/CE, 2009/125/CE y 2011/65/UE.

Exenciones de responsabilidad

No nos hacemos responsable de los daños directos o indirectos derivados del incumplimiento del manual de instrucciones, el uso no conforme a lo previsto, la manipulación incorrecta o inadecuada, las reparaciones mal realizadas, las modificaciones no permitidas, el uso de piezas o recambios ajenos o el uso de accesorios o complementos inadecuados.

Solución de problemas

El contenido de la siguiente tabla le ayudará a localizar y solucionar pequeños problemas. Si no logra solucionar el problema con las acciones, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Problema	Causa posible	Solución
El indicador de funcionamiento no se ilumina al conectarlo.	La clavija de red no está enchufada.	Enchufe la clavija de red.
	Interruptor automático del cuadro eléctrico desconectado.	Conecte el fusible.
	Lámpara de señalización averiada.	Informe al servicio de atención al cliente.
Se ha disparado el fusible en el cuadro de mando y protección.	Hay demasiados aparatos conectados al mismo circuito eléctrico.	Reduzca el número de aparatos conectados al circuito eléctrico.
	No se encuentra ningún fallo.	Informe al servicio de atención al cliente.
Se escucha el ruido de la bomba pero no sale agua del aparato.	El depósito no tiene agua.	Reponer agua.
	El depósito de agua está mal colocado en la carcasa.	Colocar bien el depósito de agua.
	Válvula del depósito de agua obstruida.	Limpie la válvula y, si fuera necesario, llame al servicio de atención al cliente.
Sale agua por la base del aparato.	La bandeja recogegotas está llena.	Vacíe la bandeja recogegotas.
	Existe una fuga en la válvula del depósito de agua.	Informe al servicio de atención al cliente.
El expreso cae muy lentamente en la taza.	El café molido ha sido prensado demasiado fuerte.	Presione sólo ligeramente el café molido.
	El grado de molienda del café molido es demasiado fino.	Usar café molido con un grado de molienda más grueso.
Expreso demasiado aguado	Monodosis ESE no centrado correctamente.	Colocar la monodosis ESE en el centro del filtro.

Problema	Causa posible	Solución
Cae café por el exterior del soporte del filtro.	El soporte del filtro no está bien colocado.	Coloque el soporte del filtro correctamente.
	El borde del soporte de filtro está sucio con restos de café molido.	Limpiar el filtro y el soporte del filtro.
	La junta del alojamiento del soporte del filtro está sucia.	Limpie la junta del alojamiento del soporte del filtro.
	La junta del alojamiento del soporte del filtro está dañada.	Informe al servicio de atención al cliente.

Inhoud

Veiligheidsinstructies 53
Inbedrijfstelling 56
Beschrijving van het apparaat 57
Instructies voor de bereiding 58
Bediening en gebruik 58
Recepten voor koffiespecialiteiten 61
Na gebruik 62
Reiniging en verzorging 62
Opslag 63
Algemeen 63
Storingsopheffing 64

Geachte klant,
Lees vóór het gebruik van het apparaat de in deze gebruiksaanwijzing vermelde aanwijzingen voor de inbedrijfstelling, de veiligheid, het gebruik volgens de voorschriften, de reiniging en verzorging door.
Sla de uitklappagina´s aan het begin en het einde van de gebruiksaanwijzing open om de afbeeldingen tijdens het lezen te kunnen zien.
Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later gebruik en geef haar met het apparaat door aan een volgende eigenaar.

Veiligheidsinstructies

◆ Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare externe schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.

◆ Dit apparaat kan door kinderen van 8 jaar of ouder en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of psychische vermogens of met gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, mits zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn in het veilige gebruik van het apparaat en de van het apparaat uitgaande gevaren begrepen hebben.

◆ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen uitgevoerd worden, behalve wanneer ze ten minste 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan.

◆ Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.

◆ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

◆ Laat het apparaat niet zonder toezicht achter wanneer het in bedrijf is.

◆ Laat reparaties aan het apparaat alleen door officiële dealers of door de klantenservice uitvoeren; dit geldt vooral voor de vervanging van een beschadigde aansluitkabel. Door ondeskundige reparaties kunnen er aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Bovendien vervalt daardoor de garantie resp. garantiedekking.

◆ Een reparatie van het apparaat gedurende de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant hiervoor geautoriseerde klantenservice worden uitgevoerd, anders wordt er in geval van beschadigingen en daaruit resulterende storingen geen garantie of garantiedekking meer geboden.

◆ Defecte onderdelen mogen alleen door originele reserveonderdelen worden vervangen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat aan de veiligheidseisen is voldaan.

◆ Gebruik alleen de accessoires en accessoires van de producent of door hem uitdrukkelijk aanbevolen accessoires. Anders vervalt de garantie van de fabrikant.

◆ Gebruik dit apparaat niet in combinatie met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

◆ In geval van een stroomuitval scheidt u het apparaat van het stroomnet om een ongewenste herinschakeling van het apparaat te vermijden.
◆ Gebruik het apparaat niet in het donker.

⚠GEVAAR

Gevaar door elektrische stroom!

► Gebruik het apparaat niet, wanneer de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn.

► Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Wanneer er onder spanning staande aansluitingen worden aangeraakt en de elektrische en mechanische opbouw worden gewijzigd, bestaat er een verhoogd risico op elektrische schokken.

► Dompel het apparaat of de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen.

► Let er bij het vullen van de watertank op dat er geen water in het apparaat terechtkomt.

► Pak de netkabel niet vast met natte handen, wanneer u het apparaat van de stroomvoorziening scheidt.

► De uittredende stoom mag niet rechtstreeks gericht worden op elektrische apparaten en voorzieningen die elektrische componenten bevatten.

► Trek de stekker uit het stopcontact,
- wanneer u het waterreservoir vult,
- wanneer u het apparaat niet gebruikt,
- wanneer tijdens het gebruik een storing optreedt,
- voordat u het apparaat reinigt.

Gevaar voor verstikking!

► Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Kinderen kunnen erin stikken.

⚠ WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar

► Raak tijdens de werking de hete oppervlakken niet aan.

► Pak het apparaat tijdens de werking alleen aan de handvaten of knoppen vast.

► Laat het apparaat vóór iedere reiniging afkoelen.

► Draag of verplaats het apparaat niet, terwijl het in gebruik is.

► Houd geen lichaamsdelen in de vrijkomende stoom.

► Uit de kookkop en de melkschuimer kan hete stoom vrijkomen of heet water druppelen. Lijn draaom de melkschuimer op de druppelschaal uit. Houd nooit handen, andere lichaamsdelen of voorwerpen die gevoelig zijn voor vocht en/of warmte onder de kookkop of de melkschuimer als het apparaat in bedrijf is.

► Pak de zeefhouder of de stoompijp tijdens het gebruik alleen aan de kunststof delen vast.

► Verwijder nooit de zeefhouder terwijl er koffie wordt gezet.

► Dek de afvoerpijp in de druppelschaal niet af zodat de stoom kan ontsnappen bij het aflaten van de druk.

► Pak de warmhoudplaat niet vast tijdens het gebruik van het apparaat.

► Maak de druppelschaal regelmatig leeg. Als de druppelschaal vol is, kan er bij het aflaten van de druk heet water uitspatten.

► Verwijder nooit de melkschuimer uit de melk zolang er nog stoom vrijkomt. Anders kan er warme melk uitspatten. Zet de keuzeschakelaar altijd eerst terug op standby voordat u de kan van de melkschuimer verwijdert.

LET OP

► Trek de aansluitkabel altijd aan de stekker uit het stopcontact, niet aan de voedingskabel zelf.

► Het apparaat mag niet aan de netkabel gedragen, opgetild of verplaatst worden.

► Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat geen schurende reinigingsmiddelen of metalen borstels, nylon borstels of andere krassende voorwerpen.

► Vul altijd alleen koud, schoon leidingwater in het waterreservoir. Gebruik nooit andere vloeistoffen.

► Gebruik het apparaat nooit zonder water, omdat het anders beschadigd raakt.

► Het aanraken van de warmhoudplaat leidt niet tot verbrandingen. De warmhoudplaat wordt echter wel warm. Door een plotseling schrikmoment kunnen eventuele andere gevaren optreden.

► Ontkalk het apparaat regelmatig.

Gebruik volgens voorschriften

Het apparaat is bestemd voor de bereiding van espresso en van melkschuim alsmede voor het verwarmen van drank voor het gebruik in huishoudelijke of vergelijkbare, niet commerciële omgevingen, zoals bijv. personeelskeukens in winkels, horeca-zaken, kantoren of andere werkomgevingen, agrarische bedrijven, gebruik door gasten in hotels, motels of andere accommodaties en bed & breakfast-pensions.

Een ander of daar bovenuit gaand gebruik geldt als oneigenlijk, niet toegelaten gebruik.

⚠ WAARSCHUWING

In geval van oneigenlijk gebruik en/of niet voorzien gebruik van het apparaat kunnen van het apparaat gevaren uitgaan.

► Het apparaat mag uitsluitend voor het beoogde, toegelaten gebruiksdoel worden gebruikt.

► Leef de in deze gebruiksaanwijzing beschreven voorschriften na.

Claims en reclamaties van welke aard dan ook, die te herleiden zijn tot verkeerd of oneigenlijk gebruik, worden niet aanvaard.
Het risico berust dan uitsluitend bij de gebruiker.

Eisen aan de opstellingsplek

Voor een veilige en probleemloze werking van het apparaat moet de opstellingsplek aan de volgende eisen voldoen:

◆ Plaats het apparaat op een stevig, droog, vlak, water- en hittebestendig werkblad.

◆ Plaats het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbaar materiaal. De afstand ten opzichte van muren, meubelen en andere voorwerpen moet ten minste 15 cm bedragen.

◆ Bewaar tijdens het gebruik geen waardevolle voorwerpen of voorwerpen die gevoelig zijn voor vocht of warmte in de buurt van het apparaat om schade door hete stoom of heet water te vermijden.

◆ Plaats het apparaat of delen van het apparaat nooit in de buurt van sterke warmtebronnen of hete oppervlakken (bijv. verwarming, oven, barbecue).

◆ Plaats het apparaat niet onder een hangkast.

◆ Het stopcontact moet goed toegankelijk zijn, zodat de spanningstoevoer snel onderbroken kan worden.

◆ De oppervlakken van meubelen bevatten mogelijk stoffen die de rubberen pootjes van het apparaat kunnen aantasten en week maken. Leg indien nodig een onderlegger onder de pootjes van het apparaat.

◆ Leg geen tafellaken, doeken of servetten onder de stelvoeten van het apparaat, zodat het niet kan wegglijden.
◆ Het apparaat mag niet in de buitenlucht gebruikt of opgeslagen worden.

Elektrische aansluiting

Voor een veilige en probleemloze werking van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende instructies in acht worden genomen:
◆ Vergelijk vóór het aansluiten van het apparaat de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw stroomvoorziening. Deze gegevens moeten met elkaar in overeenstemming zijn, zodat er geen schade aan het apparaat kan optreden. Raadpleeg in geval van twijfel uw dealer.
◆ Het stopcontact moet ten minste met een 16A-zekering zijn beveiligd.
◆ Verzeker u ervan dat de aansluitkabel onbeschadigd is en niet over scherpe randen gelegd is.
◆ De aansluitkabel mag niet strak gespannen zijn, geknikt worden of in aanraking komen met hete oppervlakken.
◆ Positioneer de aansluitkabel zodanig dat er niemand overheen struikelt.
◆ De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen gewaarborgd, wanneer het op een correct geïnstalleerd randaardesysteem wordt aangesloten. Het gebruik via een stopcontact zonder randaarde is verboden. Laat in geval van twijfel de installatie van het huis door een elektricien controleren. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die door een ontbrekende of onderbroken randaarde wordt veroorzaakt.

Gebruikte symbolen

⚠GEVAAR

Wordt gebruikt voor een onmiddellijk dreigend gevaar dat ernstig of dodelijk lichamelijk letsel tot gevolg kan hebben.
► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

⚠ WAARSCHUWING

Wordt gebruikt voor een mogelijk gevaarlijke situatie die ernstig of dodelijk lichamelijk letsel zou kunnen veroorzaken.
► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

LET OP

Wordt gebruikt voor een mogelijk gevaarlijke situatie die lichte lichamelijke letsels of materiële schade kan veroorzaken.
► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

AANWIJZING

► Een opmerking bevat verdere informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger kan maken.

Inbedrijfstelling

Uitpakken

1. Haal het apparaat, alle accessoires en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
2. Verwijder vóór het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en de beschermfolies van het apparaat en de accessoires.
3. Controleer de inhoud op volledigheid en op zichtbare schade.

AANWIJZING

► Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen.
► Bewaar de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat om het in geval van een garantieclaim of -afhandeling correct te kunnen verpakken en opsturen. In geval van transportschade vervalt de aanspraak op garantie resp. garantiedekking.

Beschrijving van het apparaat

Inhoud van de levering/overzicht apparaat

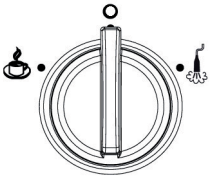
(voor afbeeldingen zie de uitklappagina links)

1 Warmhoudplaat
2 In-/uitschakelaar
3 Indicatielampje (oranje)
4 Keuzeschakelaar
5 Zeefhouderopname
6 a Zeefelement (2 kopjes)
b Zeefelement (1 kopje, zonder afb.)
7 Zeefhouder
8 Handvat
9 Druppelschaal
10 Rooster voor de druppelschaal
11 Doseerlepel
12 Aandrukhulp
13 Espressomachine
14 Beugel
15 Stoompijp
16 Gereedheidsindicator (groen)
17 Watertank
18 Deksel
19 Gebruiksaanwijzing (zonder afbeelding)

Indicatielampjes

Indicatie-lampje	Kleur	Betekenis
Indicatielampje (3)	**oranje**	Brandt, wanneer het apparaat is ingeschakeld.
Gereedheids-indicator (16)	**groen**	Brandt, wanneer het apparaat gereed is voor de bereiding.

Keuzeschakelaar



De keuzeschakelaar kan op drie standen worden ingesteld:

Symbool	Stand	Betekenis
	Links	koffie/espresso zetten
O	**Midden**	AAN (Stand by)/ UIT
	Rechts	Stoom afgeven

Apparaat in-/uitschakelen

1. Schakel het apparaat met de in-/uitschakelaar (2) in of uit. Het controlelampje (3) brandt, wanneer het apparaat is ingeschakeld.

AANWIJZING

► Het apparaat begint na het inschakelen met opwarmen. Wanneer de gereedheidsindicator (16) gaat branden is het opwarmen voltooid.

Vóór het eerste gebruik

1. Plaats boven de warmhoudplaat (1) en onder de druppelschaal (9) met het rooster (10) in het apparaat.
2. Zet de keuzeschakelaar (4) op standby O en steek de netstekker in het stopcontact.
3. Doe water in de watertank (17) tot aan de markering **- MAX -** zoals beschreven in het hoofdstuk ***Watertank vullen (pag. 58).***
4. Plaats een zeef (6) zonder gemalen koffie in de zeefhouder (7) als beschreven in het hoofdstuk ***Zeef plaatsen (pag. 58).***

5. Plaats de zeefhouder (7) in het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk ***Zeefhouder plaatsen (pag. 59).***
6. Schakel het apparaat in, zoals beschreven in het hoofdstuk ***Apparaat in-/uitschakelen (pag. 57)***.
7. Plaats een voldoende groot kopje of een mok op het rooster (10) onder de zeefhouder (7).
8. Zet de keuzeschakelaar (4) op stand ♨ en laat water door het apparaat lopen.

AANWIJZING

► Tijdens het eerste pompen kunnen er ongewone geluiden optreden. Nadat het apparaat met water is gevuld, verdwijnen deze geluiden.

9. Zet de keuzeschakelaar (4) op standby **O** en giet het opgevangen water weg.
10. Herhaal de laatste stappen tot ongeveer de halve inhoud van de watertank door de machine is gelopen.
11. Maak de druppelschaal leeg zoals beschreven in het hoofdstuk ***Druppelschaal leegmaken/reinigen (pag. 62)***.
12. Reinig het apparaat als beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 62).***

AANWIJZING

► Bij de eerste inbedrijfstelling kunnen door bij de productie gebruikte stoffen, zoals bijv. vetten, geur- en lichte rookvorming optreden. Dat is heel normaal! Zorg daarom voor voldoende ventilatie.

Instructies voor de bereiding

Om aromatische en juist getempereerde espresso of koffie te bereiden, dient u de volgende instructies in acht te nemen:

◆ Verwarm uw kopjes op de warmhoudplaat voor.
◆ Spoel de koude kopjes voor gebruik met heet water om, om ze voor te verwarmen.
◆ Vul de watertank met vers water.
◆ Laat na het opwarmen van het apparaat heet water door de zeef en de zeefhouder lopen.
◆ Laat om voor te verwarmen de lege, schone zeef met de zeefhouder in het verwarmde apparaat.
◆ Experimenteer met de hoeveelheid gemalen koffie om uw persoonlijke smaak te treffen. Reken als richtwaarde met ca.7 gram koffiepoeder voor een kop koffie/espresso en met ca.14 gram koffiepoeder voor een grote mok koffie of twee kopjes espresso.
◆ Probeer verschillende maalgraden van de koffie uit. De maalgraad van de koffie heeft invloed op het aroma en de crema van de espresso.
◆ Gebruik indien mogelijk vers gemalen koffie voor een optimale smaakontwikkeling.
◆ Druk het koffiepoeder slechts licht aan. Bij te stevig aangedrukt koffiepoeder kunnen bittere stoffen vrijkomen en wordt de doorlooptijd langer.
◆ Ledig en reinig de zeef na ieder gebruik.
◆ Reinig en ontkalk het apparaat regelmatig. Een verontreinigd en/of verkalkt apparaat heeft een negatief effect op het aroma.

Bediening en gebruik

Watertank vullen

1. Draai het deksel (18) open.
2. Neem de watertank (17) aan de zwarte handgreep naar boven uit.
3. Vul water in tot aan de "MAX"-markering.
4. Plaats de tank (17) weer in het apparaat en sluit het deksel (18).

LET OP

► Doe de watertank niet scheef in het apparaat. Het ventiel aan de onderkant van de watertank kan beschadigd raken.
► Let erop dat de twee houders aan de bovenste rand van de watertank in de openingen aan de achterkant van het apparaat worden gevoerd.

Zeef plaatsen (afb. A1)

1. Draai de aan de wand van de zeef (6) aanwezige neus in de richting van de handgreep en plaats de zeef in de zeefhouder (7).

2. Draai de geplaatste zeef met een kwart slag naar links of naar rechts. De nok voorkomt dat de zeef eruit kan vallen.

Zeef verwijderen (afb. A1)

1. Ledig de zeef (6) zoals beschreven in het hoofdstuk ***Zeef ledigen/reinigen (pag. 62)***.
2. Draai de zeef (6) zodanig dat de aan de wand van de zeef aanwezige nok in de richting van de handgreep wijst.
3. Til de zeef (6) uit de zeefhouder (7).

Zeef leegmaken (afb. B1)

1. Klap de aan beugel aan de handgreep van de zeefhouder naar voren over de rand van de zeef.
2. Klop het koffiedik uit de zeef in de afvalbak.
3. Klap de beugel aan de handgreep van de zeefhouder weer terug en reinig de zeef zoals beschreven in hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 62).***

AANWIJZING

► Gebruik evt. een lepel wanneer het koffiedik niet loskomt.

Zeefhouder verwijderen (afb. C1)

1. Draai de handgreep (8) van de zeefhouder (7) linksom tot de handgreep onder het symbool ⬆ van de zeefhouderopname staat.
2. Neem de zeefhouder naar beneden toe uit de zeefhouderopname.

Zeefhouder plaatsen (afb. C2)

1. Houd de zeefhouder (7) met de handgreep (8) onder het symbool ⬆ van de zeefhouderopname (5).
2. Schuif de zeefhouder van onderen in de zeefhouderopname.
3. Draai de handgreep (8) van de zeefhouder (7) rechtsom tot de handgreep onder het symbool 🔒 staat.

AANWIJZING

► Let erop dat de zeefhouder niet scheef geplaatst wordt.

Espresso/koffie met koffiepoeder bereiden

Algemene aanwijzingen

◆ De diepere zeef (6a) kan gemalen koffie voor 2 kopjes espresso of een grote mok koffie opnemen.

◆ Kies de vlakkere zeef (6b) voor de bereiding van een kopje espresso/koffie.

◆ Doe de zeef niet te vol. Een overvolle zeef kan niet in het apparaat worden geplaatst.

◆ Verwijder overtollige gemalen koffie van de rand van de zeefdrager om de afdichting van de zeefhouderopname (5) niet te vervuilen.

◆ Als er twee kopjes espresso tegelijk moeten worden bereid, zet u de kopjes naast elkaar op het rooster zodat uit de onderste openingen in de zeefdrager elk een kopje wordt gevuld.

◆ Laat het apparaat niet aanstaan, terwijl er niemand bij aanwezig is. De koffietoebereiding stopt niet automatisch.

◆ Tijdens het bedrijf kunnen knakkende geluiden optreden door uitzetting van de materialen. Deze bedrijfsgeluiden zijn heel normaal.

Bereiding

1. Controleer het waterpeil in de watertank (17) en vul water bij indien nodig.
2. Neem de zeefhouder (7) weg en plaats de gewenste zeef (6).
3. Vul de zeef (6) tot aan de rand met gemalen koffie.
4. Strijk de overtollige gemalen koffie met de steel van de doseerlepel af.
5. Druk het koffiepoeder licht aan met de stamper (12).
6. Plaats de zeefhouder (7) in het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk ***Zeefhouder plaatsen (pag. 59).***
7. Plaats een kopje of een mok op het rooster (10) onder de zeefhouder (7).
8. Draai de keuzeschakelaar (4) in de stand ☕ en laat de verse koffie in het kopje stromen.
9. Draai de keuzeschakelaar (4) op standby O, wanneer de gewenste hoeveelheid koffie in het kopje is gelopen.

Espresso/koffie met koffiepads bereiden (D1, D2)

Algemene aanwijzingen
Met het apparaat kunnen ook koffiepads van het type Senseo voor de bereiding van koffie en pads van het type ESE (Easy Serving Espresso) voor de bereiding van Espresso worden gebruikt. De keus van verschillende smaken is groter en de moeite voor het reinigen van de zeef wordt aanzienlijk minder.

◆ Gebruik de vlakke zeef bij de bereiding van espresso/koffie met koffiepads.
◆ Op internet vindt u, waar ESE-pads verkrijgbaar zijn.
◆ Let er bij het plaatsen van het pad op dat het niet op de rand van de zeefhouder ligt.
◆ Verbruikte koffiepads kunnen op de compost worden gedaan, omdat ze biologisch afbreekbaar zijn.

Bereiding
1. Neem de zeefhouder (7) weg en plaats de vlakke zeef (6b).
2. Leg het pad van het type Senseo zoals weergegeven (afb. D2) in de zeef. ESE-pads zijn iets kleiner dan de Senseo pads. Daarom moeten ze in het midden van de zeef geplaatst worden, anders stroomt het water langs het pad in het kopje.
3. Plaats de zeefhouder (7) in het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk ***Zeefhouder plaatsen (pag. 59).***
4. De verdere bereiding is hetzelfde als de bereiding met gemalen koffie.

Melkschuim bereiden

Algemene aanwijzingen
◆ Houd de stoompijp in het begin van het opschuimen iets onder het oppervlak van de melk tot de melk in de opschuimkom handwarm is.
◆ Dompel vervolgens de pijp tot aan de bodem in de opschuimkom om de melk te kloppen.
◆ Na het uitschakelen van de stoomopwekking voert het apparaat overtollig water naar de druppelschaal af.

Voorbereiding
◆ Een kannetje met handgreep voor het opschuimen (het kannetje moet groot genoeg zijn, omdat de melk bij het opschuimen uitzet),
◆ koelkast-koude melk. liefst met 2% vetgehalte.

1. Ledig de druppelschaal.
2. Controleer het waterpeil in de watertank (17) en vul water bij indien nodig. Het water is nodig om stoom op te wekken.
3. Schakel het apparaat in en laat het opwarmen.
4. Richt de stoompijp (15) van het apparaat op de druppelschaal of op een lege kom.
5. Draai de keuzeschakelaar (4) in de stand De stoomopwekking wordt gestart en aanwezig condenswater wordt afgevoerd.
6. Draai de keuzeschakelaar (4) op standby O zodra er continu stoom uit de stoomopeningen (15) komt.

Bereiding
1. Vul de opschuimkom voor ongeveer een derde met koude melk.
2. Positioneer de stoompijp (15) van het apparaat zodanig dat de stoompijp in de opschuimkom kan steken.
3. Dompel de stoompijp in de melk in de opschuimkom en draai de keuzeschakelaar (4) in de stand , om het opschuimen te starten.
4. Wanneer het melkschuim de gewenste consistentie heeft, draait u de keuzeschakelaar (4) op standby O en trekt u vervolgens de opschuimkom naar beneden toe weg.
5. Klop met de opschuimkom een of twee keer op een vaste ondergrond om het melkschuim te verdikken.
6. Giet of schep het melkschuim in het kopje.
7. Reinig de stoompijp en de metalen buis onmiddellijk na gebruik, om afzettingen en verstopping van de stoompijp te vermijden. Instructies voor reiniging staan vermeld in het hoofdstuk ***Stoompijp reinigen (pag. 62)***.

Drank met stoom verwarmen

Met door het apparaat opgewekte stoom kunt u melk, drankjes en theewater verwarmen.
1. Voer de in het hoofdstuk ***Melkschuim bereiden/voorbereiding (pag. 60)*** beschreven stappen uit.
2. Positioneer de stoompijp (15) van het apparaat zodanig dat de stoompijp in de kom met het drankje dat verwarmd moet worden kan steken.
3. Dompel de stoompijp helemaal in de kan en draai de keuzeschakelaar (4) in de stand om de stoom uit de pijp te laten ontsnappen. De hete stoom verwarmt de vloeistof in de kom.
4. Wanneer het drankje de gewenste temperatuur heeft, draait u de keuzeschakelaar (4) op standby O en trekt vervolgens de kan naar beneden toe weg.
5. Reinig de stoompijp en de metalen buis onmiddellijk na gebruik, om afzettingen en verstopping van de stoompijp te vermijden. Instructies voor reiniging staan vermeld in het hoofdstuk ***Stoompijp reinigen (pag. 62)***.

AANWIJZING

► Beweeg de kom in het rond terwijl de stoom vrijkomt om een snelle verwarming te bereiken.
► Na het uitschakelen van de stoomopwekking voert het apparaat overtollig water naar de druppelschaal af.

Recepten voor koffiespecialiteiten

Cappuccino
Cappuccino wordt normaal gesproken van een derde espresso, een derde warme meld en een derde melkschuim bereid.
Hij wordt geserveerd in een porseleinen kopje en vaak met iets chocoladepoeder op het schuim verfijnd.

AANWIJZING

► Het kopje moet goed voorverwarmd zijn, omdat de bereiding in meerdere stappen wordt uitgevoerd.

1. Pak een cappucchinokopje en maak eerst de espresso.
2. Zet het kopje op de warmhoudplaat zodat de espresso warm blijft.
3. Doe - in vergelijking met espresso - de dubbele hoeveelheid melk in de opschuimkom en schuim de melk voor de helft op. De andere helft van de melk blijft vloeibaar.
4. Houd met een plastic spatel of met een mes het hete melkschuim in de opschuimkom tegen en giet de warme melk over de expresso.
5. Schep met een lepel het melkschuim uit de opschuimkom en verdeel die over de cappucchino.
6. Strooi iets chocoladepoeder op het melkschuim.

Latte Macchiato
De klassieke latte macchiato bestaat uit drie lagen: een onderste laag warme melk (2/3), een bovenste laag opgeschuimde melk (1/3) en espresso die door het melkschuim heen wordt gegoten. Omdat vethoudende melk een hogere dichtheid heeft dan espresso, blijft de koffie op de melk drijven. Latte macchiato wordt in een hoog glas met een lange lepel geserveerd.

AANWIJZING

► Het espressokopje en het glas moeten goed voorverwarmd zijn, omdat de bereiding in meerdere stappen wordt uitgevoerd.

1. Doe melk in de opschuimkom en schuim de melk voor een derde op. De resterende melk wordt slechts verwarmd en blijft vloeibaar.
2. Giet de warme melk en het melkschuim in het glas.
3. Zet het glas boven op de warmhoudplaat zodat de melk warm blijft.
4. Pak een espressokopje en maak de espresso.
5. Giet de warme espresso aan de rand van het glas door het melkschuim heen. De espresso blijft op de onderste melklaag drijven.

Na gebruik

1. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Reinig het apparaat en de gebruikte accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 62).***

Reiniging en verzorging

Neem vóór het begin van de werkzaamheden de veiligheidsinstructies in het hoofdstuk ***Veiligheidsinstructies (pag. 53)*** *in acht!*

Apparaat reinigen

1. Veeg de behuizing, de warmhoudplaat en het rooster met een vochtige doek af. Gebruik afwasmiddel om sterke vervuilingen te verwijderen.
2. Droog alle apparaatonderdelen na de reiniging goed af.

Zeef ledigen/reinigen

1. Haal de zeefhouder (7) met zeef (6) uit het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk ***Zeefhouder verwijderen (pag.59)***.
2. Klap de beugel (14) aan de handgreep van de zeefhouder omhoog (afbeelding B1).
3. Houd met de omhoogggeklapte beugel de zeef vast en klop het koffiedik boven de afvalbak uit de zeef (6).
4. Neem de zeef (6) uit de zeefhouder (7) en spoel de zeef en de zeefhouder onder stromend water om.

Druppelschaal leegmaken/reinigen

1. Neem het rooster (10) weg.
2. Til de druppelschaal (9) van voren iets op en trek hem voorzichtig naar voren uit het apparaat.
3. Ledig de druppelschaal en spoel deze met warm water uit.
4. Maak het rooster (10) met een vochtige doek schoon.
5. Plaats de druppelschaal en het rooster na het afdrogen weer in het apparaat.

Stoompijp reinigen

Om verstopping te vermijden moet de stoompijp na ieder gebruik worden gereinigd:

1. Trek het kunststof opzetstuk van de stoompijp naar beneden toe weg en was het opzetstuk met de hand of in de vaatwasmachine af.
2. Richt de metalen pijp (15) van het apparaat op de druppelschaal en zet de keuzeschakelaar (4) op , om melk en drankenresten uit de metalen pijp te spoelen.
3. Veeg de metalen buis met een vochtige doek af.

AANWIJZING

► Mocht het metalen pijpje verstopt zijn geraakt, dan kunt u de verstopping met een naald verwijderen.

Apparaat ontkalken

Om de levensduur van het apparaat en de kwaliteit van de espresso niet negatief te beïnvloeden, moet het apparaat regelmatig worden ontkalkt. De afstand van de ontkalkingsintervallen is afhankelijk van de hardheid van het water (bij hard water om de 80; bij zacht water om de 150 keer).
Om het apparaat te ontkalken, gaat u als volgt te werk:

1. Vul de watertank tot aan de MAX-markering met water en doe er citroenzuur (ca. 5% oplossing) bij.
2. Zet een grotere kom onder de zeefhouderopname.
3. Draai de keuzeschakelaar (4) in de stand en laat een derde van de ontkalkeroplossing in de kan lopen.
4. Draai de keuzeschakelaar (4) op standby O en laat de ontkalker ca. 30 minuten inwerken.
5. Draai de keuzeschakelaar (4) opnieuw in de stand en laat de rest van de ontkalkeroplossing door het apparaat lopen.
6. Spoel de watertank grondig uit en laat voor het spoelen twee tankvullingen helder water door het apparaat lopen.

7. Was alle afneembare onderdelen met warm water en afwasmiddel af voordat er opnieuw espresso wordt bereid.

AANWIJZING

► Indien u een gebruikelijk ontkalkingsmiddel gebruikt, neem dan de toepassingsinstructies van de fabrikant in acht.
► Bij sterke verkalking kan het noodzakelijk zijn om de ontkalkingsprocedure te herhalen.

Opslag

Wanneer u het apparaat gedurende een langere periode niet nodig heeft, moet het gereinigd worden zoals beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 62)***. Bewaar het apparaat en alle accessoires op een droge, schone en vorstvrije plek, waar deze beschermd zijn tegen direct zonlicht.

Algemeen

Garantiedekking / garantie

Naast de wettelijk verplichte garantie biedt BEEM voor enkele producten bovendien nog een uitgebreide fabrieksgarantie.
Voor zover deze geboden wordt, vindt u de desbetreffende informatie op de specifieke productverpakking, de reclamematerialen of bij de betreffende producten op de BEEM-website.
Bij een commerciële of daarmee gelijk te stellen toepassing, bijvoorbeeld in hotels, pensions of gemeenschappelijke accommodaties of als de klant geen consument als bedoeld in het Burgerlijk Wetboek is, verleent de fabrikant een garantie van 6 maanden. De beperkingen van de garantie worden hierdoor niet beïnvloed.
Op onze website www.beem.de vindt u de uitvoerige garantiebepalingen, verkrijgbare accessoires en reserveonderdelen alsmede gebruiksaanwijzingen in verschillende talen.

Conformiteitsverklaring

Bij deze verklaart BEEM dat dit apparaat aan de principiële eisen en de overige van toepassing zijnde bepalingen van de richtlijnen 2004/108/EG, 2006/95/EG en 2009/125/EG en 2011/65/EU voldoet.

Beperking van de aansprakelijkheid

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schade of gevolgschade die te herleiden is op het niet naleven van de bedieningshandleiding, oneigenlijk gebruik, een foutieve of onjuiste behandeling, verkeerd uitgevoerde reparaties, niet toegelaten modificaties, gebruik van onderdelen van derden of het gebruik van ongeschikte toevoegingen, toebehoren of accessoires.

Storingsopheffing

De volgende tabel is behulpzaam bij het opsporen en verhelpen van kleinere storingen. Neem contact op met de klantenservice, wanneer u met de hier beschreven stappen het probleem niet kunt oplossen.

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De controlelamp brandt niet na de inschakeling.	Stekker niet ingestoken.	Stekker insteken.
	Zekering in de zekeringenkast is uitgeschakeld.	Zekering inschakelen.
	Signaallampje defect.	Contact opnemen met de klantenservice.
De zekering in de schakelkast werd geactiveerd / is doorgebrand.	Te veel apparaten op hetzelfde stroomcircuit aangesloten.	Aantal apparaten op het stroomcircuit reduceren.
	Geen storing vaststelbaar.	Contact opnemen met de klantenservice.
Ondanks pompgeluiden komt er geen water uit het apparaat	Geen water in de tank.	Water bijvullen.
	Watertank verkeerd in het huis geplaatst	Watertank correct plaatsen.
	Ventiel aan de watertank verstopt.	Klep reinigen en indien nodig klantenservice waarschuwen.
Aan de onderkant van het apparaat komt water vrij.	Druppelschaal vol.	Druppelschaal leegmaken.
	Ventiel aan de watertank lekt.	Contact opnemen met de klantenservice.
De espresso loopt zeer langzaam in het kopje.	Gemalen koffie te stevig aangedrukt.	Gemalen koffie slechts licht aandrukken.
	De koffie is te fijn gemalen.	Gemalen koffie met een grovere maalgraad gebruiken.
Espresso is te slap	ESE-pad niet helemaal in het midden.	ESE-pad in het midden van de zeef plaatsen.

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De koffie loopt langs de buitenkant van de zeefhouder.	Zeefhouder niet juist geplaatst.	Zeefhouder correct plaatsen.
	De rand van de zeefhouder is met koffieresten vervuild.	Zeefhouder en zeef reinigen.
	De afdichting van de zeefhouder is vervuild	De afdichting van de zeefhouder reinigen.
	De afdichting van de zeefhouderopname is defect.	Contact opnemen met de klantenservice.

Содержание

Указания по безопасности 66
Ввод в эксплуатацию 69
Описание прибора. 70
Указания по приготовлению кофе . . .71
Управление и эксплуатация. 72
Рецепты кофейных напитков 74
После использования. 75
Чистка и уход 75
Хранение 76
Общая информация 76
Устранение неисправностей 77

Уважаемый покупатель!
Прежде чем пользоваться прибором, прочитайте содержащиеся в данном руководстве по эксплуатации указания по вводу в эксплуатацию, технике безопасности, использованию по назначению, а также чистке и уходу.
Разверните раскладные страницы в начале и конце руководства по эксплуатации, чтобы сверяться с иллюстрациями во время чтения.
Сохраните это руководство по эксплуатации для последующего использования и передайте его вместе с прибором следующему владельцу.

Указания по безопасности

◆ Перед использованием проверьте прибор на наличие внешних видимых повреждений. Не эксплуатируйте поврежденный прибор.

◆ Настоящий прибор может эксплуатироваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями либо недостаточным опытом и недостаточными знаниями, только при условии, что они работают под надзором или прошли инструктаж по вопросам безопасного пользования прибором и осознают сопряженные с прибором опасности.

◆ Работы по чистке и техобслуживанию, которые должны выполняться пользователем, запрещается выполнять детям, за исключением случаев, когда возраст ребенка превышает 8 лет, и ребенок работает под присмотром.

◆ Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

◆ Детям запрещается играть с прибором.

◆ Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.

◆ Передавайте прибор для ремонта только авторизованным дилерам или сервисной службе завода-изготовителя; это особенно относится к случаям замены поврежденного шнура питания. Ненадлежащее проведение ремонта может создать значительную опасность для пользователя. Кроме того, действие гарантии прекращается и гарантийное обслуживание не производится.

◆ Ремонт прибора в течение гарантийного срока может производиться только уполномоченной изготовителем сервисной службой, в противном случае претензии по гарантии за повреждения и сопряженные с ними неисправности не принимаются, а гарантийное обслуживание не производится.

◆ Неисправные узлы разрешается заменять только на оригинальные запасные части. Использование только таких частей гарантирует выполнение требований безопасности.

◆ Используйте только принадлежности от изготовителя или особо рекомендованные изготовителем. В противном случае гарантия аннулируется.

◆ Не используйте этот прибор с внешним таймером или с отдельной системой дистанционного управления.

◆ В случае сбоя электропитания отсоедините прибор от сети, чтобы не допустить непредвиденного повторного включения прибора.

◆ Не эксплуатируйте прибор в темноте.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Опасность поражения электрическим током!

► Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены.

► Ни в коем случае не открывайте корпус прибора. При контакте с находящимися под напряжением деталями и при изменении электрической и механической конструкции прибора существует опасность поражения током.

► Ни в коем случае не погружайте прибор или электрическую вилку в воду или другие жидкости.

► При заполнении бака для воды не допускайте проникновения воды внутрь корпуса прибора.

► Отсоединяя прибор от электросети, не беритесь за шнур питания влажными руками.

► Струя выходящего пара не должна быть направлена прямо на электроприборы и устройства, которые имеют электрические компоненты.

► Выньте вилку из розетки
- при заправке бака водой,
- на время перерыва в пользовании прибором,
- в случае выявления неисправности при эксплуатации прибора,
- перед чисткой прибора.

Опасность удушения!

► Детям запрещается играть с упаковочным материалом. Существует опасность удушения.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность ожога!

► Не прикасайтесь к горячим поверхностям во время работы прибора.

► Во время работы прибора разрешается прикасаться только к его ручкам и кнопкам.

► Перед каждой чисткой дождитесь остывания прибора.

► Не переносите и не передвигайте прибор во время работы.

► Не располагайте части тела на пути струи выходящего пара.

► Из заварного устройства и насадки для вспенивания молока могут выходить наружу горячий пар или капли горячей воды. Выровняйте насадку для вспенивания молока в направлении поддона. Ни в коем случае не подставляйте руки, другие части тела или невлагостойкие либо нетермостойкие предметы под заварное устройство или насадку для вспенивания молока во время работы прибора.

► Во время использования прикасайтесь только к пластмассовым деталям фильтродержателя или паровой насадки.

► Ни в коем случае не извлекайте фильтродержатель во время заваривания.

► Не закрывайте выпускную трубку в поддоне, чтобы не препятствовать выходу пара под давлением.

► Не прикасайтесь к платформе для подогрева чашек во время работы прибора.

► Регулярно опорожняйте поддон. В случае переполнения поддона возможно разбрызгивание горячей воды при сбросе давления.

► Ни в коем случае не вынимайте насадку для вспенивания молока из емкости с молоком, если выполняется подача пара. В противном случае возможно разбрызгивание горячего молока. Перед тем как снять емкость, подставленную под насадку для вспенивания молока, всегда сначала переводите переключатель в исходное положение готовности к работе.

ВНИМАНИЕ!

► При отсоединении шнура питания от розетки всегда держитесь за вилку, а не за кабель.

► Ни в коем случае не используйте шнур питания для переноски, подъема или перемещения прибора.

► Для чистки прибора запрещается использовать абразивные чистящие средства, металлические и нейлоновые щетки или какие-либо предметы, способные поцарапать поверхность.

► В бак для воды следует заливать только холодную, чистую водопроводную воду. Ни в коем случае не пользуйтесь другими жидкостями.

► Ни в коем случае не эксплуатируйте прибор без воды, поскольку это может привести к повреждениям прибора.

► Прикосновение к платформе для подогрева чашек не приводит к ожогам, однако платформа имеет повышенную температуру. Поэтому неожиданный испуг может привести к другим опасным ситуациям.

► Регулярно удаляйте накипь из прибора.

Применение по назначению

Прибор предназначен для приготовления эспрессо и молочной пены, а также для нагревания напитков в домашних или аналогичных домашним условиях, например, в кухнях для персонала в магазинах, кафе, офисах и прочих местах работы, в сельскохозяйственных владениях, а также для использования постояльцами в гостиницах, мотелях, пансионах и прочих коллективных средствах размещения.

Любое иное или выходящее за рамки данного использование считается использованием не по назначению.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

В случае использования прибора не по назначению или для иных целей он может представлять собой опасность для окружающих.

► Используйте прибор исключительно в предусмотренных целях.

► Соблюдайте указания, приведенные в настоящем руководстве по эксплуатации.

Какие-либо претензии на возмещение убытков, возникших вследствие использования не по назначению, не принимаются.
Риск возлагается исключительно на пользователя.

Требования к месту установки

Для безопасной и безукоризненной эксплуатации прибора место установки должно отвечать следующим условиям.

◆ Установите прибор на прочную, сухую, ровную, водостойкую и жаропрочную поверхность.

◆ Не устанавливайте прибор в горячих, сырых или очень влажных условиях либо вблизи горючего материала. Расстояние до стен, мебели и других предметов должно составлять не менее 15 см.

◆ Следите за тем, чтобы во время работы вблизи прибора не находились ценные вещи и предметы, чувствительные к влажности или высокой температуре, во избежание их повреждения горячим паром и водой.

◆ Ни в коем случае не располагайте прибор или его части вблизи источников сильного нагрева и горячих поверхностей (например, батарея отопления, печь, гриль).
◆ Не устанавливайте прибор под навесным шкафом.
◆ Розетка должна быть легко доступна, чтобы в экстренном случае можно было быстро отсоединить шнур питания от электросети.
◆ Поверхности мебели могут содержать компоненты, способные агрессивно воздействовать на прорезиненные ножки прибора и приводить к их размягчению. При необходимости уложите под опорные ножки прибора подкладку.
◆ Не подкладывайте под опорные ножки прибора скатерти, полотенца или салфетки, так как прибор может соскользнуть.
◆ Запрещается эксплуатировать и хранить прибор вне помещения.

Электрическое подключение

Для безопасной и безукоризненной эксплуатации прибора при подключении к электросети необходимо соблюдать следующие указания.

◆ Перед подключением прибора сравните электрические параметры (напряжение и частота) на заводской табличке с параметрами электросети. Эти данные должны совпадать во избежание повреждений прибора. В случае сомнений обратитесь в специализированный магазин электроприборов.
◆ Для защиты розетки следует применять предохранитель, рассчитанный на ток 16 А и более.
◆ Убедитесь в том, что шнур питания не имеет повреждений и не проложен по острым краям.
◆ Шнур питания не должен быть туго натянут, а также не должен иметь переломов или соприкасаться с горячими поверхностями.
◆ Прокладывайте шнур питания таким образом, чтобы опасность спотыкания была исключена.
◆ Электрическая безопасность прибора гарантирована только в том случае, если он подключен к установленной согласно предписаниям системе с защитным проводом. Работа от розетки без защитного провода запрещена. В случае сомнения вызовите специалиста-электрика для проверки домашней сети. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием или обрывом защитного провода.

Используемые символы

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Используется для обозначения непосредственно грозящей опасности, которая приводит к тяжким телесным повреждениям или смертельному исходу.
► Во избежание опасности следует соблюдать приведенные в этом пункте инструкции.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Используется для обозначения возможной опасной ситуации, которая может привести к тяжким телесным повреждениям или смертельному исходу.
► Во избежание опасности следует соблюдать приведенные в этом пункте инструкции.

ВНИМАНИЕ!

Используется для обозначения возможной опасной ситуации, которая может привести к легким травмам или материальному ущербу.
► Во избежание опасности следует соблюдать приведенные в этом пункте инструкции.

УКАЗАНИЕ

► Указание обозначает дополнительную информацию, позволяющую облегчить обращение с прибором.

Ввод в эксплуатацию

Распаковка

1. Извлеките из коробки прибор, все принадлежности и руководство по эксплуатации.

2. До начала использования следует снять с прибора и принадлежностей все упаковочные материалы и защитную пленку.
3. Проверьте целостность комплекта поставки и убедитесь в отсутствии видимых повреждений.

УКАЗАНИЕ

► Ни в коем случае не удаляйте заводскую табличку и имеющиеся предупреждающие указания.
► Храните оригинальную упаковку прибора в течение гарантийного срока (срока гарантийного обслуживания), чтобы в гарантийном случае или в случае гарантийного обслуживания прибор можно было отправить обратно изготовителю в надлежащей упаковке. Транспортные повреждения являются основанием для прекращения гарантии и неоказания гарантийных услуг.

Описание прибора

Объем поставки, описание прибора

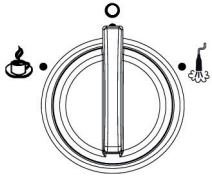
(иллюстрации см. левую раскладную страницу)

1 Платформа для подогрева чашек
2 Выключатель
3 Контрольный индикатор (оранжевый)
4 Переключатель
5 Крепление фильтродержателя
6 a Фильтр (2 чашки)
b Фильтр (1 чашка, без рис.)
7 Фильтродержатель
8 Рукоятка
9 Поддон
10 Решетка поддона
11 Мерная ложка
12 Плоскость для трамбования кофе
13 Кофеварка эспрессо
14 Фиксатор
15 Паровая насадка
16 Индикатор готовности (зеленый)
17 Бак для воды
18 Крышка
19 Руководство по эксплуатации (на рис. не показано)

Рабочие индикаторы

Индикатор	Цвет	Значение
Контрольный индикатор (3)	**оранжевый**	Горит, если прибор включен.
Индикатор готовности (16)	**зеленый**	Горит, если прибор готов к приготовлению напитков.

Переключатель



Переключатель можно переводить в три положения:

Символ	Положение	Значение
	влево	заваривание кофе или эспрессо
	посередине	ВКЛ. (ожидание) или ВЫКЛ.
	вправо	подача пара

Включение и выключение прибора

1. Для включения и выключения прибора используйте выключатель (2). При включении прибора загорается контрольный индикатор (3).

УКАЗАНИЕ

► После включения начинается прогрев прибора. Когда загорается индикатор готовности (16), прогрев прибора завершен.

Перед первым использованием

1. Установите на прибор платформу для подогрева чашек (1) и поддон (9) с решеткой (10).
2. Переведите переключатель (4) в режим ожидания **O** и вставьте вилку в розетку.
3. Заполните бак для воды (17) до максимальной отметки **— MAX —**, как описано в разделе ***Заполнение бака для воды*** (***стр. 72***).
4. Вставьте фильтр (6) без кофе в фильтродержатель (7), как описано в разделе ***Установка фильтра*** (***стр. 72***).
5. Вставьте фильтродержатель (7) в прибор, как описано в разделе ***Установка фильтродержателя*** (***стр. 72***).
6. Включите прибор, как описано в разделе ***Включение и выключение прибора*** (***стр. 70***).
7. Поставьте чашку или емкость достаточного объема на решетку поддона (10) под фильтродержатель (7).
8. Переведите переключатель (4) в положение ☕ и пропустите воду через прибор.

УКАЗАНИЕ

► В первое время работы помпы прибор может издавать необычные звуки. После заполнения системы водой эти звуки исчезают.

9. Переведите переключатель (4) в режим ожидания **O** и вылейте собранную в емкость воду.
10. Повторите последние действия, чтобы пропустить через прибор приблизительно половину содержимого бака для воды.
11. Опорожните поддон, как описано в разделе ***Опорожнение и чистка поддона (стр. 75)***.
12. Выполните чистку прибора, как описано в разделе ***Чистка и уход*** (***стр. 75***).

УКАЗАНИЕ

► При первом включении прибора из-за наличия добавок, используемых на производстве (например, жиров) может появиться запах или легкий дымок. Это считается нормальным явлением! Позаботьтесь о достаточном проветривании.

Указания по приготовлению кофе

Для приготовления ароматного и имеющего оптимальную температуру эспрессо или кофе следует соблюдать следующие указания.

- ◆ Подогрейте чашки на платформе для подогрева чашек.
- ◆ Предварительно ополосните холодные чашки горячей водой, чтобы подогреть их.
- ◆ Заполните бак для воды свежей водой.
- ◆ После прогрева прибора пропустите горячую воду через фильтр и фильтродержатель.
- ◆ В целях подогрева вставьте фильтродержатель с пустым чистым фильтром в прогретый прибор.
- ◆ Экспериментируйте с количеством молотого кофе, чтобы найти вариант на ваш вкус. Ориентировочные значения: ок. 7 грамм молотого кофе на одну чашку кофе или эспрессо, ок. 14 грамм молотого кофе на одну большую чашку кофе или две чашки эспрессо.
- ◆ Попробуйте разные степени помола зерен кофе. Степень помола кофе оказывает влияние на аромат и пенку эспрессо.
- ◆ По возможности используйте свежемолотый кофе, чтобы получить оптимальные вкусовые качества напитка.
- ◆ Лишь слегка утрамбуйте молотый кофе. Если молотый кофе слишком сильно спрессован, в напиток поступают горькие вещества и увеличивается время заваривания.
- ◆ После каждого использования опорожняйте и очищайте фильтр.
- ◆ Регулярно очищайте прибор и удаляйте накипь. Наличие загрязнений и накипи влияет на аромат кофе.

Управление и эксплуатация

Заполнение бака для воды

1. Откройте крышку (18).
2. Извлеките бак для воды (17), потянув его вверх за черную ручку.
3. Залейте воду до максимальной отметки.
4. Установите бак для воды (17) обратно в прибор и закройте крышку (18).

ВНИМАНИЕ!

► При установке не допускайте перекоса бака для воды. Это может привести к повреждению клапана в нижней части бака для воды.
► Два фиксатора на верхней кромке бака для воды должны войти в пазы с обратной стороны прибора.

Установка фильтра (рис. A1)

1. Поверните выступ на стенке фильтра (6) в направлении рукоятки и вставьте фильтр в фильтродержатель (7).
2. Поверните установленный фильтр на четверть оборота влево или вправо. Выступ предотвращает выпадение фильтра.

Извлечение фильтра (рис. A1)

1. Опорожните фильтр (6), как описано в разделе ***Опорожнение и чистка фильтра (стр. 75)***.
2. Поверните фильтр (6) таким образом, чтобы выступ на стенке фильтра был направлен к рукоятке.
3. Извлеките фильтр (6) из фильтродержателя (7).

Опорожнение фильтра (рис. B1)

1. Переключите фиксатор на рукоятке фильтродержателя вперед до кромки фильтра.
2. Вытряхните использованный кофе из фильтра в мусорное ведро.
3. Переведите фиксатор на рукоятке фильтродержателя в исходное положение и выполните чистку фильтра, как описано в разделе ***Чистка и уход*** (***стр. 75***).

УКАЗАНИЕ

► Воспользуйтесь ложкой, чтобы удалить остатки кофе.

Извлечение фильтродержателя (рис. C1)

1. Поверните рукоятку (8) фильтродержателя (7) влево таким образом, чтобы рукоятка находилась под отметкой ⬆ на креплении фильтродержателя.
2. Движением вниз извлеките фильтродержатель из крепления фильтродержателя.

Установка фильтродержателя (рис. C2)

1. Поднесите фильтродержатель (7) с рукояткой (8) под отметку ⬆ на креплении фильтродержателя (5).
2. Движением снизу вверх вставьте фильтродержатель в крепление фильтродержателя.
3. Поверните рукоятку (8) фильтродержателя (7) вправо таким образом, чтобы рукоятка находилась под отметкой 🔒.

УКАЗАНИЕ

► При установке не допускайте перекоса фильтродержателя.

Приготовление эспрессо или кофе из молотого кофе

Общие указания

◆ Глубокий фильтр (6a) вмещает в себя молотый кофе для приготовления двух чашек эспрессо или одной большой чашки кофе.
◆ Используйте плоский фильтр (6b) для приготовления одной чашки эспрессо или кофе.
◆ Не переполняйте фильтр. Фильтр с избыточным количеством кофе будет невозможно вставить в прибор.
◆ Удалите излишки молотого кофе с кромки фильтродержателя, чтобы не допустить загрязнения уплотнителя крепления фильтродержателя (5).

◆ Для одновременного приготовления двух чашек эспрессо поставьте две чашки рядом друг с другом на решетку поддона таким образом, чтобы из двух нижних отверстий фильтродержателя поступал кофе в каждую чашку.
◆ Не оставляйте прибор без присмотра. Процесс приготовления кофе не останавливается автоматически.
◆ Во время работы может раздаваться треск вследствие расширения материалов. Эти шумы являются нормальным явлением.

Приготовление
1. Проверьте уровень воды в баке для воды (17) и при необходимости долейте воды.
2. Извлеките фильтродержатель (7) и вставьте требуемый фильтр (6).
3. До кромки заполните фильтр (6) молотым кофе.
4. Излишки кофе смахните рукояткой мерной ложки.
5. Слегка утрамбуйте молотый кофе с помощью мерной ложки (12).
6. Вставьте фильтродержатель (7) в прибор, как описано в разделе ***Установка фильтродержателя*** (***стр. 72***).
7. Поставьте чашку на решетку поддона (10) под фильтродержатель (7).
8. Переведите переключатель (4) в положение ☕ и подождите, пока свежезаваренный кофе нальется в чашку.
9. Когда чашка будет заполнена нужным количеством кофе, переведите переключатель (4) в режим ожидания O.

Приготовление эспрессо или кофе из чалдов (рис. D1, D2)

Общие указания
Прибор также можно использовать для приготовления кофе из чалдов типа Senseo или эспрессо из чалдов типа ESE (Easy Serving System). Это позволяет расширить многообразие вкусовых вариантов напитка и существенно сократить затраты на чистку фильтра.
◆ Используйте плоский фильтр для приготовления эспрессо или кофе из чалдов.
◆ Адреса распространителей чалдов ESE можно найти в Интернете.
◆ При вкладывании чалдов обратите внимание на то, чтобы чалд не прилегал к кромке фильтродержателя.
◆ Использованные чалды способны к биологическому разложению, поэтому их можно выбрасывать в компост.

Приготовление
1. Извлеките фильтродержатель (7) и вставьте плоский фильтр (6b).
2. Вставьте чалд типа Senseo в фильтр, как показано на рисунке (рис. D2). Чалды ESE имеют более компактные размеры по сравнению с чалдами Senseo. Поэтому их необходимо вставлять по центру фильтра, т.к. в противном случае вода поступает в чашку без прохождения через чалд.
3. Вставьте фильтродержатель (7) в прибор, как описано в разделе ***Установка фильтродержателя*** (***стр. 72***).
4. Дальнейшие действия аналогичны процедуре приготовления кофе из молотого кофе.

Приготовление молочной пены

Общие указания
◆ В начале процедуры вспенивания молока удерживайте паровую насадку слегка под поверхностью молока, пока молоко в емкости не нагреется до температуры руки.
◆ Затем погрузите насадку до дна емкости, чтобы перемешать молоко.
◆ После отключения подачи пара прибор выводит излишки воды в поддон.

Подготовка
◆ Для вспенивания молока требуется емкость с ручкой (достаточного объема, поскольку при вспенивании молоко расширяется).
◆ Молоко из холодильника, жирность не менее 2%.

1. Опорожните поддон.
2. Проверьте уровень воды в баке для воды (17) и при необходимости долейте воды. Вода необходима для выработки пара.
3. Включите прибор и подождите, пока он прогреется.

4. Направьте паровую насадку (15) прибора на поддон или в какой-либо пустой сосуд.
5. Переведите переключатель (4) в положение . Начинается подача пара, имеющийся конденсат отводится.
6. Переведите переключатель (4) в режим ожидания O, как только из паровой насадки (15) начнет непрерывно поступать пар.

Приготовление

1. Приблизительно на одну треть заполните емкость для вспенивания холодным молоком.
2. Расположите паровую насадку (15) прибора таким образом, чтобы можно было погрузить паровую насадку в емкость для вспенивания.
3. Погрузите паровую насадку в молоко в емкости для вспенивания и переведите переключатель (4) в положение , чтобы начать вспенивание.
4. По достижении требуемой консистенции молочной пены переведите переключатель (4) в режим ожидания O и извлеките емкость для вспенивания, потянув ее вниз.
5. Один или два раза постучите днищем емкости по твердой поверхности, чтобы уплотнить полученную молочную пену.
6. Вылейте или вычерпайте молочную пену в чашку или стакан.
7. Очистите паровую насадку и металлическую трубку немедленно после использования, чтобы предотвратить образование отложений и заторов в паровой насадке. Указания по чистке см. в разделе ***Чистка паровой насадки (стр. 75)***.

Нагревание напитков с помощью пара

Используя создаваемый прибором горячий пар, можно нагревать молоко, воду для чая и прочие напитки.

1. Выполните действия, как описано в разделе ***Приготовление молочной пены – Подготовка (стр. 73).***
2. Расположите паровую насадку (15) прибора таким образом, чтобы можно было погрузить паровую насадку в емкость с нагреваемым напитком.
3. Полностью погрузите паровую насадку в емкость и переведите переключатель (4) в положение , чтобы начать подачу пара из насадки. Горячий пар нагревает жидкость в емкости.
4. По достижении требуемой температуры напитка переведите переключатель (4) в режим ожидания O и извлеките емкость, потянув ее вниз.
5. Очистите паровую насадку и металлическую трубку немедленно после использования, чтобы предотвратить образование отложений и заторов в паровой насадке. Указания по чистке см. в разделе ***Чистка паровой насадки (стр. 75)***.

УКАЗАНИЕ

► Во время подачи пара круговыми движениями поворачивайте емкость, чтобы ускорить нагревание.
► После отключения подачи пара прибор выводит излишки воды в поддон.

Рецепты кофейных напитков

Капучино

Капучино, как правило, состоит из одной трети эспрессо, одной трети горячего молока и одной трети молочной пены. Напиток подают в керамической чашке, пену сверху зачастую посыпают какао-порошком.

УКАЗАНИЕ

► Следует тщательно подогреть чашку, т.к. приготовление осуществляется в несколько этапов.

1. Возьмите чашку для капучино и сначала заварите эспрессо.
2. Поставьте чашку на платформу для подогрева чашек, чтобы поддерживать эспрессо в горячем состоянии.
3. Залейте молоко в количестве, в два раза превышающем количество эспрессо, в емкость для вспенивания и вспеньте молоко наполовину. Вторая половина молока должна остаться жидкой.

4. С помощью пластмассовой лопатки или лезвия ножа удерживайте молочную пену в емкости и налейте горячее молоко в эспрессо.
5. Ложкой вычерпайте молочную пену из емкости и распределите пену поверх капучино.
6. Посыпьте молочную пену небольшим количеством какао-порошка.

Латте-макиато

Классический латте-макиато состоит из трех слоев: нижнего слоя горячего молока (2/3), верхнего слоя молочной пены (1/3) и эспрессо, который заливается через молочную пену. Благодаря более высокой жирности молока по сравнению с эспрессо, кофе не смешивается с молоком. Латте-макиато подается в высоком стакане с длинной ложкой.

УКАЗАНИЕ

► Следует тщательно подогреть чашку для эспрессо и стакан, т.к. приготовление осуществляется в несколько этапов.

1. Залейте молоко в емкость для вспенивания и вспеньте молоко на одну треть. Остальное молоко только нагревается и остается жидким.
2. Залейте горячее молоко и молочную пену в стакан.
3. Поставьте стакан на платформу для подогрева чашек, чтобы поддерживать молоко в горячем состоянии.
4. Возьмите чашку для эспрессо и приготовьте эспрессо.
5. Залейте горячий эспрессо по краю стакана через молочную пену. Эспрессо остается поверх нижнего молочного слоя.

После использования

1. Выключите прибор и выньте вилку из розетки.
2. Выполните чистку прибора и используемых принадлежностей, как описано в разделе ***Чистка и уход*** (***стр. 75***).

Чистка и уход

*Перед началом работ ознакомьтесь с указаниями по технике безопасности в разделе **Указания по безопасности (стр. 66)**!*

Чистка прибора

1. Протрите корпус прибора, платформу для подогрева чашек и решетку поддона влажной салфеткой. Для удаления сильных загрязнений используйте средство для мытья посуды.
2. После чистки следует тщательно просушить все детали прибора.

Опорожнение и чистка фильтра

1. Извлеките фильтродержатель (7) с фильтром (6) из прибора, как описано в разделе ***Извлечение фильтродержателя*** (***стр. 72***).
2. Переключите фиксатор (14) на рукоятке фильтродержателя вверх (рис. B1).
3. Удерживая фильтр поднятым вверх фиксатором, вытряхните остатки кофе из фильтра (6) в мусорное ведро.
4. Извлеките фильтр (6) из фильтродержателя (7) и промойте фильтр и фильтродержатель проточной водой.

Опорожнение и чистка поддона

1. Снимите решетку (10).
2. Спереди слегка приподнимите поддон (9) и осторожно потяните его вперед, чтобы извлечь поддон из прибора.
3. Опорожните поддон и промойте его теплой водой.
4. Очистите решетку поддона (10) влажной салфеткой.
5. После просушки снова установите на прибор поддон и решетку.

Чистка паровой насадки

Во избежание заторов необходимо промывать паровую насадку после каждого использования.

1. Снимите пластмассовый наконечник паровой насадки, потянув его вниз, и промойте наконечник вручную или в посудомоечной машине.
2. Направьте металлическую трубку (15) прибора на поддон и переведите переключатель (4) в положение , чтобы вымыть остатки молока и кофе из металлической трубки.
3. Протрите металлическую трубку влаж-

ной салфеткой.

УКАЗАНИЕ

► В случае затора металлической трубки воспользуйтесь иглой.

Удаление накипи из прибора

Для поддержания исправности прибора и сохранения вкусовых качеств завариваемого эспрессо необходимо регулярно удалять накипь из прибора. Интервалы удаления накипи зависят от жесткости воды (для жесткой воды – после 80 операций заваривания, для мягкой воды – после 150 операций заваривания).
Чтобы удалить из прибора накипь, выполните следующие действия:

1. В бак для воды до максимальной отметки залейте воду с добавлением лимонной кислоты (5%-й раствор).
2. Подставьте большую емкость под крепление фильтродержателя.
3. Переведите переключатель (4) в положение и пропустите через прибор одну треть раствора для удаления накипи.
4. Переведите переключатель (4) в режим ожидания O и подождите 30 минут, чтобы средство для удаления накипи проявило свое действие.
5. Снова переведите переключатель (4) в положение и пропустите через прибор оставшуюся часть раствора для удаления накипи.
6. Тщательно промойте бак для воды и пропустите через прибор два полных бака чистой воды, чтобы промыть его.
7. Промойте все съемные детали теплой водой со средством для мытья посуды. Только после этого можно продолжить приготовление кофе.

УКАЗАНИЕ

► При использовании бытового средства для удаления накипи следует соблюдать инструкции по применению от изготовителя.
► В случае сильной накипи может потребоваться повторное удаление накипи.

Хранение

Если прибор не используется в течение продолжительного времени, выполните чистку, как описано в разделе ***Чистка и уход (стр. 75)***.
Храните прибор и все принадлежности к нему в сухом чистом месте, защищенном от заморозков и прямых солнечных лучей.

Общая информация

Гарантия, гарантийное обслуживание

Кроме предусмотренной законом обязательной гарантии, компания BEEM для некоторых изделий дополнительно предоставляет расширенную гарантию изготовителя.
Если такая гарантия предоставляется, соответствующие данные указаны на упаковке конкретного изделия, в рекламных материалах или на сайте BEEM для конкретного изделия.
При промышленном или приравненном к нему использовании, например, в гостиницах, частных пансионах и общественных учреждениях, а также если покупатель не является потребителем с точки зрения Гражданского Кодекса, гарантийный срок составляет 6 месяцев. Условия потери права на предоставление гарантии остаются без изменений.
На нашем сайте www.beem.de приведены подробные условия гарантии, сведения об имеющихся принадлежностях и запасных частях, а также руководства по эксплуатации на различных языках.

Декларация о соответствии нормам ЕС

Настоящим компания BEEM заявляет, что данный прибор полностью соответствует основополагающим требованиям и прочим действующим положениям Директив ЕС 2004/108/EG, 2006/95/EG, 2009/125/EG и 2011/65/EU.

Ограничение ответственности

Производитель не несет ответственности за прямые или косвенные убытки, являющиеся результатом несоблюдения указаний в руководстве по эксплуатации, применения не по назначению, ненадлежащей или неправильной эксплуатации, неправильного проведения ремонтных работ, внесения недопустимых изменений в конструкцию прибора, использования деталей и запчастей сторонних производителей, использования недопустимых дополнительных деталей или принадлежностей.

Устранение неисправностей

Следующая таблица помогает в поиске и устранении мелких неисправностей. Если вам не удалось устранить неисправность путем выполнения указанных действий, обратитесь в сервисную службу.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Контрольный индикатор не горит после включения прибора.	Не вставлена вилка в розетку.	Вставить вилку в розетку.
	Электрический предохранитель отключен.	Включить предохранитель.
	Неисправность индикатора.	Обратиться в сервисную службу.
Сработал электрический предохранитель.	Слишком много приборов подключено к одной электрической цепи.	Уменьшить количество приборов в электрической цепи.
	Ошибка не обнаружена.	Обратиться в сервисную службу.
Несмотря на звуки работы помпы, из прибора не поступает вода.	Нет воды в баке.	Залить воду.
	Бак для воды неправильно установлен в корпус.	Правильно установить бак для воды.
	Засорен клапан в баке для воды.	Очистить клапан, при необходимости обратиться в сервисную службу.
Протечка воды в нижней части прибора.	Поддон переполнен.	Опорожнить поддон.
	Нарушена герметичность клапана в баке для воды.	Обратиться в сервисную службу.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Эспрессо очень медленно подается в чашку.	Слишком сильно спрессован молотый кофе.	Лишь слегка трамбовать молотый кофе.
	Слишком мелкая степень помола кофе.	Использовать кофе более грубого помола.
Эспрессо имеет слишком водянистую консистенцию.	Чалд ESE не выровнен по центру.	Вставить чалд ESE по центру фильтра.
Кофе протекает вдоль внешней поверхности фильтродержателя.	Неправильно установлен фильтродержатель.	Установить фильтродержатель надлежащим образом.
	Кромка фильтродержателя загрязнена остатками молотого кофе.	Выполнить чистку фильтродержателя и фильтра.
	Загрязнен уплотнитель крепления фильтродержателя.	Выполнить чистку уплотнителя крепления фильтродержателя.
	Поврежден уплотнитель крепления фильтродержателя.	Обратиться в сервисную службу.

(DE) Hinweise zum Umweltschutz

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

Dieses Produkt darf innerhalb der Europäischen Union nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie das Gerät über die kommunalen Sammelstellen.

(EN) Notes on environmental protection

The packaging materials used can be recycled. When no longer required, dispose of the packaging materials according to local environmental regulations.

This product may not be disposed of in the domestic refuse within the European Union. Dispose of the appliance via communal collection points.

(FR) Indications relatives à la protection de l'environnement

Les matériaux d'emballage utilisés sont recyclables. Éliminer les matériaux d'emballage non nécessaires conformément aux directives locales en vigueur.

A l'intérieur de l'Union européenne, il est interdit de mettre ce produit aux ordures ménagères normales. Éliminer l'appareil par l'intermédiaire des points de collecte communaux.

(ES) Indicaciones acerca de la protección medioambiental

Los materiales de embalaje utilizados son reciclables. Elimine los materiales de embalaje que no necesite de acuerdo con la normativa en vigor.

En la Unión Europea no está permitido eliminar este aparato junto con la basura doméstica. El aparato debe desecharse a través de los centros de recogida municipales.

(NL) Instructies inzake milieubescherming

Het gebruikte verpakkingsmateriaal is herbruikbaar. Voer niet meer benodigd verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijk geldende voorschriften af.

Dit product mag binnen de Europese Unie niet met het gewone huisvuil worden meegegeven. Breng het apparaat naar de plaatselijke inzamelpunten.

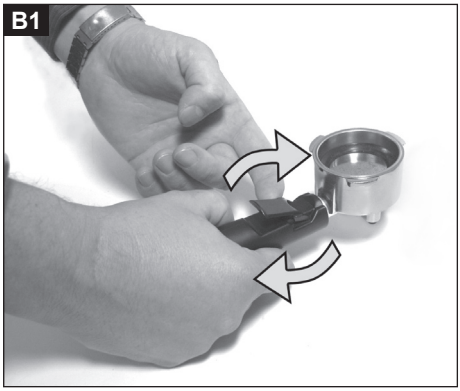
(RU) Указания по защите окружающей среды

Используемые упаковочные материалы подлежат утилизации. Утилизируйте ненужные упаковочные материалы в соответствии с действующими местными предписаниями.

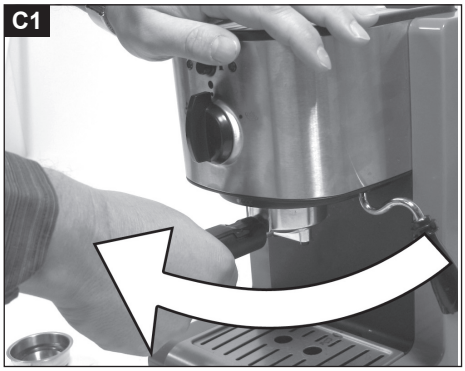
На территории Европейского Союза запрещено выбрасывать данный прибор вместе с бытовыми отходами. Необходимо сдать прибор в один из коммунальных пунктов приема отходов.

A1

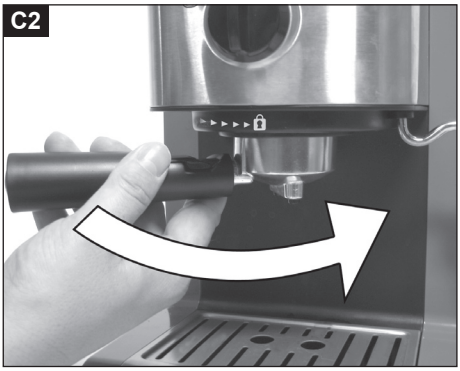
B1



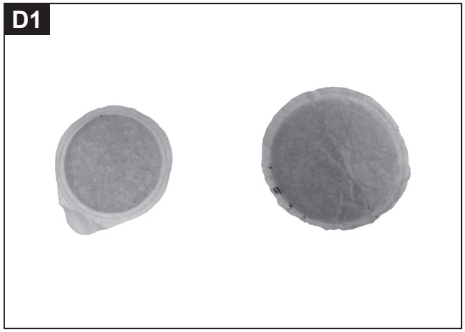
C1



C2



D1



D2

Kundenservice:
Customer service:
Bureaux de service après-ventes:
Centros de atención al cliente:
Klantenservice:
Сервисные центры:

BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse
Manufaktur Handels-GmbH
Abt. Kundenservice
Dieselstraße 19-21
61191 Rosbach v.d.H.
Germany

Fon +49 (0)60 03-91 13 88 88
Fax +49 (0)60 03-91 13 99 99
(Kosten laut Konditionen des Vertragspartners für Festnetzanschlüsse oder Mobilfunkanschlüsse)

E-Mail: kundenservice@beem.de
Homepage: www.beem.de

© 2014 by BEEM

Druckfehler vorbehalten.
Subject to printing error.
Sous réserve d'erreurs d'impression.
Queda reservado el derecho por errores de impresión.
Drukfouten voorbehouden.
Возможны опечатки.

Technische Änderungen vorbehalten.
Subject to technical modifications.
Sous réserve de modifications techniques.
Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.
Technische wijzigingen voorbehouden.
Возможны технические изменения.

Für Kundenservicestellen in anderen Ländern kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
For service in other countries contact your local dealer.
Pour les bureaux de service après-vente dans d'autres pays, veuillez contacter votre vendeur.
Para obtener información sobre los centros de atención al cliente en otros países, póngase en contacto con su distribuidor.
Neem voor klantenservice in andere landen contact op met uw dealer.
Адреса центров сервисного обслуживания в других странах можно получить у местного торгового представителя.

BA_W1.001_2014-05-28_A4